№ 46.

WARSZAWA DNIA 6/18 LISTOPADA R. 1865

TYGODNIK MÓD I NOWOŚCI DOTYCZĄCYCH GOSPODARSTWA DOMOWEGO.

W Warszawie *kwartalnie* rs. 1 k. 50, na prowincji i w Cesarstwie *półrocznie* rs. 3 k. 75, Koperta *półrocznie* rs. 1.
Prenumerować można na wszystkich stacjach pocztowych.

SERCE I ROZUM MAGDALENY

POWIEŚĆ,

PRZEROBIONA Z FRANCUZKIEGO.

(Dalszy ciąg.)

Nie będę się siliła na przedstawienia dalszego zamętu myśli, jakie mnie opanowały po pierwszéj nocy, spędzonéj w mojéj samotni. Pamiętam tylko, że dla niepogody nie mogąc użyć choćby najmniejszéj przechadzki, siedziałam w domu przez dzień cały jak zakonnica niezważając prawie na odwiedzającą mnie kilka razy Marję, a pragnącą koniecznie rozmową o gospodarstwie przynieść niejaką rozrywkę. Milczeniem uporczywem zmuszałam ją zawsze do odejścia. Chciałam czytać, ale tylko oczy chwytały wyrazy, myśl błąkała się daleko, szperając w najdrobniejszych wypadkach, tak smutnem zakończonych rozwiązaniem. Kiedy wreszcie w téj burzy serca, poznałam że zapomnienie przeszłości jest rzeczą konieczną i nieodwołalną, że szalona moja miłość żadnym sposobem urzeczywistnioną być nie może, że wreszcie obowiązek, powinność, własna godność, powinny przeważyć wszystko, choćby je przyszło śmiercią opłacić, uczułam pewną błogą pociechę w poddaniu się wyrokom Opatrzności i żal, żem nie umiała zaraz w początkach nad sobą panować.

— „Jakżeż byłam słabą i nieoględną, rzekłam sama do siebie, w uleganiu ponętnéj rozkoszy zakazanych marzeń? Gdybym zaraz z początku zastanowiła się była nad ich grzeszną niewłaściwością, i uciekła jak to dziś zrobiłam, byłabym i siebie i Roberta i stryja ochroniła od boleści, ktora bez zawodu zwichnie całe nasze życie. Moja w tem wina jedyna, do mnie więc należy pokuta, i święty obowiązek naprawienia złego. Robert przy Ludwice pomału uspokoi się, stryj zapomni mimowolnego mego przewinienia i obaw o szczęście swego ukochanego dziecięcia, a ja.... choć na zawsze pozostanę z bólem w sercu, ale w sumieniu będę spokojną i szczęśliwą. Tak, szczęśliwą, bo nie ścigana strasznemi marami rozpaczy Ludwiki. Bóg nie odmówi mi pomocy, wesprze wątłą, poratuje....

Następnie zaczęłam się zastanawiać nad środkami wykonania powziętego postanowienia. Wyjazd za granicę ze stryjem był myślą dobrą, ale pobyt nie mógł się zbyt długo przeciągać. Cóż więc zrobić później choćby po całorocznéj nieobecności we Francyi? Wracać niepodobna, bo ważąc siłę swojéj miłości, niebezpieczeństwo podobnego kroku jasno pojmowałam. Przyjąć obowiązki nauczycielki, lub przenieść się na mieszkanie do jednéj z siostr ciotecznych mojéj matki, było to mniejsze niebezpieczeństwo, ale zawsze niem być nieprzestawało. Zresztą świat, ludzie mimowoli stawialiby przeszkody do zwycięženia namiętności, z którą łamiąc się i walcząc, mogłabym często pokazywać się śmieszną a nawet dziwaczną. Co więc robić?

I zadumałam się nad zrobionem pytaniem. Myśli znowu w chaosie niepokonanym zaczęły krążyć, wyrastać, spychać jedna drugą, aż wreszcie z tego zamętu błysło postanowienie ucieczki od świata i ludzi, zagrzebania się w pustyni, wolnéj od wszystkiego coby mogło mnie drażnić i podsycać wspomnienia przyszłości.

— „Tak“ — rzekłam znowu do siebie — „poświęcę się Bogu i zostanę zakonnicą ścisłéj jakiéj reguły, w któréj kościół jest całym światem, myślą modlitwa a jedyną żądzą zbawienie duszy“.

I poraz pierwszy odetchnęłam swobodniéj, z uśmiechem radości spojrzałam w przyszłość, i zapragnęłam jak najprędzéj spełnić postanowienie, wynikłe nie z chwilowego szału, ale z długiego i gruntownego namysłu.

— „Stryj miał słuszność“ — pomyślałam — „utrzymując że dusza równie choruje jak ciało, i że

w takim razie rozum skrępowany rozgorączkowaną wyobraźnią, nie stawia żadnéj tamy działaniu serca. Teraz czuję że rozum wrócił do praw swoich, bo on to natchnął myślą, która wydobędzie mnie czystą i niewinną wpośród strasznych okoliczności. Żeby jednak stryj nie był temu przeciwny, żeby przekonał się że to nie jest krok rozpaczy, pojadę z nim jak to ułożyliśmy, a potem dopiero w klasztornéj ciszy ukryję moją boleść na zawsze".

Chodząc po pokoju, zaczęłam tworzyć obrazy szczęścia takiego życia. W myśli przyoblekałam siebie w habit zakonny, w welon na głowie, w grube trzewiki i paciorki w ręku. I widziałam siebie szepczącą pacierze, śpiewającą w chórze, z oczami spuszczonemi w ziemię a myślą wzniesioną ku niebu. Cisza wiejska jaka mnie otaczała w mojéj samotni, przypominała niezmiernie ciszę klasztorną, gdy do tego w pobliskim kościółku ozwał się dzwonek wieżowy wzywający wiernych do modlitwy, zdało mi się na prawdę że jestem już w klasztorze. Rzeczywistość jednak wróciła wprędce, a z nią tak straszliwa nuda, taka tęschnota, że myślałam na prawdę iż oszalałam z rozpaczy. Kiedy łzy rzęsiste cokolwiek przyciszyły boleść duszy, i znowu wróciło pokorne poddanie się wyrokom Opatrzności, zabrałam się do opisania rodzajem pamiętnikowym wszystkich przebytych wypadków, i z téj to pracy czerpię materjały do niniejszego opowiadania. Ale i pisanie takie na długo wystarczyć nie mogło, i znowu mnie opanowała rozpaczliwa nuda a nawet zupełne zniechęcenie do życia. Chodziłam po ogródku, używałam przechadzki, czytałam, pisałam, uczyłam się na pamięć różnych urywków poetycznych, wszystko nic nie pomagało, nuda coraz silniéj wpijała się w moją duszę. Zdawało mi się że w samotni siedzę nie dnie ale lata, a godziny tak wolno się wlekły, że dziesiątą godzinę rano brałam za południe, a piątą po południu za zachód słońca.

Stryja zaś jak na złość nie było widać, i dopiero w sześć dni tych katuszy piekielnych, ujrzałam powozik zajeżdżający z nim przed ganek. Krzyknęłam z radości zobaczywszy go wysiadającego, i już nie zbiegłam ze schodów, ale prawie jak ptak sfrunęłam i całując ręce mego zacnego opiekuna z płaczem rzuciłam się w jego objęcia. Stryj przytulił mnie do piersi, uściskał, wycałował, potem zwrócił się do gospodyni, i poleciwszy przygotować lekkie śniadanie, poszedł na górę do mego mieszkania.

— „Cóż tam słychać mój stryju kochany?" — zapytałam prawie mimowolnie a nawet mimowiednie."

— „Nic moja Magdalenko, Bogu dzięki wszystko idzie dobrze, Ludwika zdrowa, szczęśliwa, ciebie tylko co chwilę wspomina i nie może naodżałować się, iż podróż twoja tak wypadła pospiesznie, że nawet czasu nie było na pożegnanie...."

— „Kochana Ludwika" — szepnęłam z westchnieniem."

— „A ty moje dziecko, co tu porabiasz?

— „Nic mój stryju, nudzę się przeraźliwie" — odrzekłam i opowiedziałam cały przebieg moich myśli, i ostateczne postanowienie poświęcenia się zakonnemu stanowi. Stryj wysłuchał cierpliwie całego mego opowiadania, a potem podumał troszkę i rzekł:

— „Przeciw twemu zamiarowi, nie mam nic do nadmienienia, ale muszę zrobić ci uwagę, że burza boleści od jakiéj pragniemy się uwolnić, nie w świecie panuje ale w nas. Gdziekolwiek więc idziemy, choćby na drugi koniec świata, burzę zabieramy z sobą, i ta wiecznie będzie nas unieszczęśliwiać, dopóki pracą duszy nie wpłyniemy na jéj przyciszenie. Wprawdzie zewnętrzne okoliczności wielką tu stanowią pomoc, ale przedewszystkiem do pokonania owéj burzy, środki z siebie czerpać należy. Ty zaś moja Magdalenko cóżeś zrobiła dla swego uspokojenia? Chodziłaś, myślałaś, płakałaś, rozpaczałaś i znowu tożsamo powtarzała od początku do końca. Nuda to straszliwa plaga, najstraszliwsza jaką znam na świecie, zamiast więc myśli zgryźliwych, powinnaś była zastanowić się jak bronić nudzie wstępu do twego umysłu. Środków na to jest wiele rozlicznych, lecz je każdy sam wynaleść może i powinien.

— „Prawda mój stryju" — odrzekłam — „uwaga ta nawet mi nie przyszła do myśli. Będę się starała...

— „Dobrze zrobisz moje dziecko. Doświadczenie to potęga, któréj często na ślepo wierzyć należy" — odrzekł stryj i potem po małéj chwilce zapytał:

— „Byłaś też w lasku sianym ręką twego ojca?"

— „Byłam stryju, a nawet przywiozłam kilka szyszek na pamiątkę".

— „Nie niszcz je moje dziecko, często na nie spoglądaj, szczególniéj gdy cię opanuje nuda. One obudzą w tobie myśli bardzo zbawienne, którym z czasem zawdzięczysz wszystko".

Uwagi téj nie zrozumiałam, ale przyzwyczajona ślepo wierzyć wszystkiemu co stryj powie, nie udawałam się w jéj roztrząsanie. Zmartwiłam się tylko niewymownie oświadczeniem stryja, że przyjedzie do mnie z Paryża zaledwie za tydzień i że jeszcze nie jest pewien, czy będzie mógł zaraz udać się w zamierzoną podróż.

— „Byliśmy wczoraj w lasku" — mówił stryj — „razem z Emmą i córką jéj Anielką, które do nas na dzień cały zjechały. Gdyby nie myśl o tobie moje dziecko bawilibyśmy się wybornie, bo całe nasze towarzystwo szczególnie w wesołem było usposobieniu. Tam to odebrałem wiadomość od mego adwokata wzywającego mnie do przybycia do Paryża. Zaraz więc dzisiaj wyruszyłem w drogę, a załatwiwszy się na prędce, ruszyłem do ciebie moja Magdalenko".

W opowiadaniu tem jakkolwiek nie było nic szczególnego, wyrażenie jednak że *całe* towarzystwo było szczególniéj wesołe, przykre zrobiło na mnie wrażenie. Czyżby tam i Robert się znajdował? Nie śmiałam się przecie spytać stryja o bliższe szczegóły. Co do wstąpienia do klasztoru, stryj nie kładł żadnéj tamy, żądał tylko, jak to przewidywałam, namysłu i pewnego czasu, czemu naturalnie nie sprzeciwiałam się. Po śniadaniu stryj natychmiast udał się z powrotem do Paryża, a ja znowu zostałam sama troszkę pokrzepiona ale i rozdraźniona wesołością ludzi, dla których taką poniosłam ofiarę.

— „Nie" — mówiłam sobie — „tam nie mógł być Robert. Pięć dni za nadto to krótka doba, żeby mógł zapomnieć o boleści którą przebył i stać się naraz wesołym. Stryj wprawdzie wymówił wyraz *całe towarzystwo* z pewnym naciskiem i spojrzał na mnie znacząco, ale co do wesołości Roberta zapewne się łudził pozorem. Robert za nadto ma czułą poetyczną duszę, aby mógł tak łatwo zmieniać swoje usposobienia. Jeżeli był wesołym, to przymuszał się do tego, jak ja przymuszałam się do uwagi gdy stryj za-

rzucał mnie różnemi pytaniami. Biedny Robert jakże śmiechy Emmy i Anielki musiały go razić“.

Uwaga ta cokolwiek mnie uspokoiła, tak dalece, że cały wieczór przepędziłam w towarzystwie mojéj gospodyni, słuchając z pewnem zajęciem rozwlekłych opowiadań o domowem jéj zatrudnieniu. Kiedym jéj zapytała czy nie doznaje nudy w tak monotonnem życiu, spojrzała na mnie wielkiemi oczami i odrzekła.

— „Nudy? przyznam się pani że znam ją tylko z opowiadania, a prawie nierozumiem co rzeczywiście oznacza. Czasem opanowywa mnie tęschnota za osobami, które kochałam, co teraz w lepszem znajdują się życiu, ale nigdy w życiu nie nudzę się. Jak mnie taka tęschnota opanuje, to jadę do Paryża, pomodlę się przy grobach moich ukochanych, pomyślę że wkrótce z niemi się zobaczę, i pocieszona, nawet wesoła wracam do domu do pracy. Tęschnota taka rzadko się zdarza, raz, dwa razy do roku, ale jednak przychodzi. W domu zaś na nudzenie się nie mam czasu, to choroba pańska a nie nas biedaków. Pani wie że do usługi mam tylko młodą dziewczynkę, córkę biednego tutejszego szewca, więcéj moją uczennicę jak służącą. Razem więc krzątamy się około domowego kłopotu, a mając różny żywy inwentarz i ogród, pracy nie brakuje, bo zaopatrzenie się z niego w zapasy zimowe, wiele wymaga starania. W lecie też do nauki nie wiele mamy czasu i głównie zimę na nią przeznaczamy, a gdy pragniemy się rozerwać, Lucynka moja czyta mi jakie pobożne, nauczające lub bawiące książki i schodzi nam tak czas że ani się spostrzeżemy jak nadejdzie północ. Czasami także odwiedzą mnie Proboszcz miejscowy, dzierżawca nasz pan Duval, pan Ernest, a raz do roku w dniu 10 Października jako w rocznicę śmierci mego kochanego męża, sprawiam żałobne nabożeństwo, na którem obecni wszyscy moi tutejsi przyjaciele, zgromadzają się u mnie wieczorem i przyjmuję ich kawą, potrawką z kaczek i wypiekanym ryżem z konfiturami. Mam przytem dwie krówki, trzodę chlewną, drobiu pełne kurniki, około tego wszystkiego chodzę sama, napoję, nakarmię, obejrzę, porachuję, gdy chore to leczę, więc czas tak upływa, że dzień po dniu tylko się miga. Nowiny ze świata przynoszą mi moi przyjaciele, a polityką nie bawię się, bo przyznam się pani, że te wszystkie przypuszczenia gazeciarskie wielkich jakichsić zmian i wypadków, rozchodzących się późniéj bez żadnego śladu i skutku jak dym z mego komina, znudziły mnie już najzupełniéj. Takie moje życie, takie zajęcia, kiedyż więc tu nudzić się, kiedy czasu na wszystko ledwo starczy? Pojąc krowy, zobaczę się z sąsiadkami, pogadam z niemi, przypomną mi jaką zapomnianą robotę, i wracam spiesznie do domu. Ot, zapomniałam właśnie o grochu tyczkowym który trzeba oberwać; między rezedą i innemi kwiatkami znajdą się już dojrzałe nasionka, to i te trzeba pozbierać. W grzędach kwiatowych mnóstwo rozpleniło się chwastów, trzeba je wyrwać a tu czeka mnie praca koło marchwi i buraków, koło kalafiorów i kapusty włoskiéj. Przynajmuję wprawdzie robotnice, ale cudza ręka lekka ale nie pożyteczna.

— „Jeżeli pani pozwolisz“ — rzekłam na to do zakłopotanéj gospodyni — „to jutro zastąpię cię w ogródku przy grochu i nasionkach....“

— „Pani? — zapytała zdumiona gospodyni — „gdzieżby delikatne ręce pani mogły się chwycić takiéj roboty? Tam po deszczu dużo jest wilgoci, paluszki pani musiałyby się powalać ziemią, rosą, pokaleczyć twardemi łodygami, to praca nie dla pani.“

— „Bądź dobra Marjo o paluszki moje spokojną“ — odrzekłam — „nie przyzwyczajone one do tego, ale spróbować mogę, przecieć w tem nie ma nic złego. Wreszcie jako dla twojéj siostrzenicy, czegoś zapewne nie zapomniała że pod tym tytułem mam być w wiosce waszéj znaną, zajęcie ogrodowe będzie bardzo właściwe.

— „Ha! niech panienka sprobuje, ale wiem że robota taka prędko się sprzykrzy“.

Na drugi więc dzień jak tylko słońce zajrzało do moich pokoików, ubrałam się czemprędzéj i zbiegłam do ogrodu. W warzywnym oddziale już znajdowało się kilka robotnic zajętych pracą, skrzętnie więc zabrałam się do grochu, późniéj do nasionek, do chwastów i tak przechodząc od zajęcia do zajęcia, choć ręce rzeczywiście zamurzyłam ziemią a na palcach pokazało się parę odgnieceń, jednak doznawałam pewnéj przyjemności zupełnie dotąd mi nieznanéj, i ani się spostrzegłam kiedy nadeszło południe i poczciwa Marja przywołała mnie do śniadania. Gospodyni staranności i dokładności méj roboty nie mogła się nadziwić, śmiała się i żartowała, dowodząc że zbankrutuje gdyby chciała odpowiednio mnie wynagrodzić a miejscowi kawalerowie chyba poszaleją, gdy się dowiedzą o takiéj nieznanéj im jeszcze siostrzenicy. Wesołość Marji i mnie znacznie ożywiła, na żarty jéj uśmiechnęłam się i także żartem odpowiedziałam. Po śniadaniu zabrałam się znowu do przerwanéj roboty aż do objadu, wieczorem z Marją zajrzałam wszędzie wypytując się o nieznane mi dotąd szczegóły, a gdyśmy z téj wycieczki gospodarskiéj powróciły do domu, senna i znużona wkrótce usnęłam jak kamień.

Na drugi dzień wstałam troszkę późniéj, czułam w sobie jakby niemoc jakąś, bolały mnie plecy, ramiona, ręce, nawet nogi, myśli znowu smutne zaczęły przychodzić do głowy, ale przypadkiem spojrzałam na zabrane dla pamiątki szyszki, przypomniałam sobie rozmowę ze stryjem o korzyściach z pracy, o ludzie wiejskim prędko zapominającym doznanych cierpień, i śmiało wyruszyłam do ogrodu. Praca szła mi trudniéj, schylanie się, podnoszenie gałązek grochu, przenoszenie koszyczka, robienie torbeczek, wyrywanie wreszcie chwastów, z początku dolegały mi troszeczkę, ale w godzinę najdaléj, wróciło wszystko do dawnego porządku. Kiedy tak ukryta pomiędzy tyczkami, zrywam strączki rzucając je do koszyka, o uszy moje obił się głos rozmowy gospodyni z nieznajomym człowiekiem. Szybko podniosłam głowę i zobaczyłam Marją, wolno posuwającą się drogą w towarzystwie jakiegoś robotnika, w bluzie, kapeluszu filcowym i w ciężkich trzewikach podkutych gwoździami. Był to człowiek młody jeszcze, ale tak jakoś niezgrabnie zbudowany, przygarbiony z ramionami w górę podniesionemi, ze sterczącemi kościstemi policzkami, i z grubemi rysami twarzy, że go śmiało nie tylko brzydkim ale nawet szkaradnym można było nazwać. Szedł wolno przegibując się z nogi na nogę jakby u każdéj miał uwiązanych po sto funtów ciężaru. Włosy czarne spadały mu aż na ramiona, brwi, bródkę i wąsy miał gęste, nos gruby pokryty dziobami po ospie, a oczy czarne przenikliwe.

— „Czyżby to był jeden z przyjaciół mojéj gospodyni? — zapytałam sama siebie. — „Orangutangi znam małpy, ale między ludźmi nic mi się podobnego nie zdarzyło spotkać. Ciekawam co to za jeden? Jak więc tylko Marją zobaczyłam wracającą do domu, wysunęłam się z pomiędzy tyczek i zapytałam jéj.

— „Moja droga Marjo powiedz mi, co to za straszydło?

Marja obejrzała się do koła i zapytała zdziwiona:

— „Które proszę pani?"

— „Ale nie szukaj go w koło siebie, ja się pytam o tego co szedł drogą, ten prawdziwy koczkodan...."

— „Koczkodan? — z jednem zawsze zadziwieniem powtórzyła Marja — „nie wiem zupełnie o co pani pyta."

— „Ten co szedł z tobą, w bluzie niebieskiéj, coś z nim rozmawiała?"

— „Ach! to pan Franciszek Duval, dzierżawca pani" — odrzekła Marja domyślając się wreszcie o co się pytam — „nie mogłam odrazu domyśleć się, że nazwy straszydła i koczkodana dotyczą pana Duvala.

— „Jeżeli cię to obraża to przepraszam" — odrzekłam — „ale przyznasz sama, że nazwy podobne bardzo mu przystoją. Jeszcze jak żyję brzydszego nie widzałam mężczyzny.

— „To tylko zdaje się pani" — odrzekła uśmiechając się gospodyni — „ja pana Duvala znam już piąty rok i nie widzę żeby był tak szczególnie brzydkim. Nie fanfaron paryzki to prawda, ale cóż to za głowa, jakie serce u niego. Kiedy mówi, a jeszcze w jakiéj ważnéj materji, to zdaje się że to anioł nie człowiek. O lubię go niezmiernie słuchać, kocham jak syna, a nawet co więcéj, powiem pani otwarcie, że nie znam piękniejszego od niego mężczyzny."

Spojrzałam znowu ja zdziwiona na Marją i rozśmiałam się w głos mówiąc:

— „Dobra Marjo, gdyby nie wiek twój i nie znana nam twoja przyzwoitość, to byłabym pewną że się kochasz w tym panu Duvalu. Może być mądry, nawet uczony, ale żeby był pięknym, wybacz, ale zupełnie nie znasz się na piękności."

— „Różne są piękności na świecie" odrzekła widocznie nieprzekonana, piękny jest szwagier pani pan Robert, ale wierzaj mi pani, że także pięknym jest i pan Duval."

Na tak nagłe wymienienie nazwiska Roberta, odpowiednio zupełnie do tajnych myśli mojego serca, jakby Marja znała stan jego i przymówką chciała mi dokuczyć, zapłonęłam cała na twarzy i nic już nie powiedziawszy, ruszułam w ogród do przerwanéj pracy. Rozmowy téj jednak nie mogłam zapomnieć, a wstrętna postać pana Duvala mimowoli zasłaniała obraz Roberta pełnego szlachetności, przebijającéj się nietylko w rysach twarzy, ale w mowie, w wyrażeniach i w każdem poruszeniu. To jeszcze bardziéj pogniewało mnie na pana Duvala, i do wstrętu przyłączyła się pewna niechęć i małe z góry wyrozumowane uprzedzenie.

W pośród to takich drobnostkowych wydarzeń, i rozmaitych myśli, zajęcia ogrodowe ciągnęły się bez przerwy. Dnie upływały szybko, a krzątania w ogrodzie pomału tak przywiązały mnie do siebie, tak wdrożyłam się w pracę jakkolwiek nader lekką a jednak jak dla mnie niezwyczajnéj—uciążliwą, że Marja rachowała na mnie jak na stałą i dobrą robotnicę, i rozporządzając pracą dnia następnego, zawsze mi jakieś wyłącznie obowiązki przeznaczała. To mi robiło wielką przyjemność, na owoce mojéj pracy spoglądałam z pewną dumą jak na jaką rzecz drogocenną a nawet nieopłaconą; mimo tego, myśl o Robercie nie opuszczała mnie, a choć czasami tocząc wojnę ze ślimakami pustoszącemi niezmiernie kwiatki, albo zająwszy się uporządkowaniem nagle ustałam w pracy i zamyślona biegłam po zakazanym świecie, jednak zadumki te nie przynosiły mi tak wielkiéj jak dawniéj boleści i kończyły się zwykle w prędce, westchnieniem i wewnętrzną pociechą, że spełniam to, com postanowiła. Pan Duval jak na złość odwiedzał nas codziennie wieczorem, i po półgodzinnym pobycie wracał potem do domu. Widywałam go zawsze jak przychodził i wtedy starałam się siedzieć albo w ogrodzie, albo w domu żeby z nim przypadkiem nie spotkać się. Raz tylko zapomniawszy się wbiegłam do pomieszkania Marji właśnie kiedy był u niéj i rozmawiał. Cofnęłam się spiesznie, zaledwie kiwnieniem głowy odpowiedziawszy na złożony mi z uszanowaniem ukłon. Człowieka tego na prawdę bałam się. Kiedym się spytała Marji co za interesa sprowadzają go tak często do naszego folwarku, odrzekła:

— „Jest dzierżawcą naszym proszę pani, a choć niewielkie to gospodarstwo; bo tylko na dwóch włókach, jednak zawsze wypadnie się o cóś porozumieć. Pytał się o panię, i jak się dowiedział żeś moją siostrzenicą, teraz każdego dnia wywiaduje się bardzo troskliwie. Chlubiąc się taką siostrzenicą, opowiadam mu o dobroci pani, o jéj pracowitości..."

— „Bój się Boga Marjo, to źle robisz" przerwałam, „będzie się starać zbliżyć do mnie, poznać, a w końcu może zakochać i oświadczyć..."

— „On? niech panienka będzie spokojną" przerwała gospodyni poważnie, „gdyby tu była księżniczka dwa razy od pani piękniejsza i miała całą Francję w posagu, zaręczam że ani by się w niéj zakochał ani z nią ożenił.

— „A to dla czego?"

— „Jest w tem jakaś nieznana mi tajemnica, ale wiem dobrze że w samotności na całe życie pozostanie. Starzy Gremanowie chcieli mu zdać całe gospodarstwo i robili zapis trzydziestu tysięcy franków, gdyby się chciał ożenić z ich wnuczką, ładną, młodą i miłą dziewczynką, ale wszystko na nic się nie zdało. Jedna wdówka Paryżanka, bawiąca u Gremanów przez całe lato, posiadająca dziesięć tysięcy franków rocznego dochodu, po kilkumiesięcznéj bytności chciała gwałtem ułowić go dla siebie, ale wszystko było próżne, i pan Franciszek, pozostał zimnym jak skała.

— „Ale to czysty Don-Zuan ten wasz pan Franciszek" odezwałam się żartobliwie, „tyle uwodzić serc niewieścich..."

— „O! pani" przerwała mi Marja, „czystszego, skromniejszego i lepszego od niego nieznam mężczyzny. Gdzieby on myślał o uwodzeniu czyjego serca."

— „Wiesz Marjo,ześ mnie strasznie zaciekawiła tym dziwnym panem Duvalem...

— „I jest czem moja panienko, ale trzeba go znać jak my go znamy żeby właściwie oceniać..."

— „Gdzie mieszka? zapytałam."

— „Bliziutko nas, w takim samym jak nasz folwarczku, który jest jego własnością. Gdyby pani

wiedziała jak pracuje własnemi rękami, a przytem jak sam wiele czyta, ile poczciwych rad i uwag mądrych udziela każdemu kto go o to prosi, tobyś go w końcu sama pokochała...“

— „Być może“ przerwałam rumieniąc się przypuszczeniem miłości dla jakiegoś tam Franciszka, pana na dwóch kolonjach, dziedzicznéj i dzierżawionéj, „przyjaźń nie patrzy na urodę. Cała ta rozmowa troszkę mnie zaciekawiła, postanowiłam zatem z pierwszéj sposobności skorzystać i poznać bliżéj człowieka, co potrafił bez żadnego interesu wkraść się w tak wielkie łaski mojéj Marji.

— „Może to jaki nieznany książe albo hrabia pomyślałam w duszy — „który unieszczęśliwiony jak ja miłością, w samotni téj szuka środków na ukojenie swojéj boleści. Po cóż jednak ta tajemniczość, po co ta prosta odzież? Dziwaków i ekscentryków dosyć na świecie, czyżby miał być jednym z nich pan Franciszek? Ale co mnie ma obchodzić człowiek, którego nieznam a nawet któremu nie mogłam się dobrze przypatrzyć. Czyżby urok jakiemu ulega Marja, miał już i do mnie przechodzić? Byłoby to zabawne, warte nawet opisu. Ale Roberta któż zdoła zastąpić zarówno na świecie jak w myśli mojéj? Cóż przy nim znaczyć może taki Franciszek, choćby był przebranym królewiczem?

Ponieważ przyrzekłam sobie o ile możności nie ulegać myślom podobnym, wybiegłam więc zaraz w stworzony przezemnie świat pracy i zajęcia, z którym oswajając się coraz więcéj, poznawałam jak w domowem otoczeniu jest ważnym i rozmaitym i niewyczerpanym nigdy dla skrzętnéj ręki i gospodarnéj myśli. Przytem świat ten nieznany stał się prawdziwym moim dobrodziejem. Widocznie bowiem, nie mogąc myśli jednym zaprzątać przedmiotem, boleść mojego serca piorunująca rozpaczą i łzami, pomału przemieniła się w smutek cichy spokojny, pełen poddania się i rezygnacji. Miłość moja dla Roberta choć nic nie straciła na swym uroku, nie szamotała jednak duszy mojéj jak wicher burzliwy, ani nierodzierała serca w kawały. Zajęcia więc moje pokochałam, a wtajemniczając się w nie coraz więcéj, patrząc jak spiżarniane zapasy, torbeczki z nasionkami, gromadzą się, jak piękniejąą grzędy przystrojone kwiatem, jak oswajam się z drobiem poznąwając nawet wady i cnoty jednostek, jak mnie obchodzi los chlewów i obory, przywiązywałam się do nich coraz więcéj, tak dalece że zamykałam się często tworząc różne plany i projekta obszernie późniéj rozbierane z moją gospodynią. Dlatego zwlekany przyjazd stryja mego od dnia do dnia, usprawiedliwiany zawsze listami, nie był mi tyle przykry jak się tego spodziewać należało, na zamierzoną zaś podróż za granicę spoglądałam już nie z taką niecierpliwością, chociaż myśli zostania zakonnicą nie porzucałam. Owszem coraz więcéj gruntowałam się w tem postanowieniu, a pracą ciągłą niejako przygotowywałam się do czekającego mnie losu, któréj nie porzucałam nawet na chwilę, pomimo chwilowych czasem zniechęceń, pokonywanych zawsze silną wolą i pojęciem że tylko ciągła praca daje mi tyle upragnioną ulgę. Musiałam wprawdzie używać do tego całéj siły mojéj duszy, ale walczyłam i z walki zawsze wychodziłam zwycięzko. Pamiątkowe szyszki przywiezione z lasu sianego ręką mego ojca, w tym procesie myśli, wielkim były dla mnie skarbem. Przy nich przedumałam wiele i zrozumiałam własnem doświadczeniem, ile w każdéj pracy pożytecznéj mieści się skarbów szczęścia i pociechy.

(d. c. n.)

HENRYK HEJNE.

ur. 1800 † 1856.

(Dokończenie).

Sympatyzując z Francją, Hejne niebył wcale bezwarunkowym jéj chwalcą. Owszem patrząc zbliska na jéj wady i śmiesznostki, wziął ją także pod ostry bicz swego dowcipu, jakby chcąc przekonać chełpliwych krajowców, że nie oni jedni umieją władać dokuczliwą tą bronią. Akademję Paryzką, nazywał *Żłobkiem dla zdziecinniałych literatów*, a krytykując najpociesznéj, współczesne literackie znakomitości francuzkie, żałuje, że nie zastał przy życiu *Chateaubrianda*, który dostarczył by mu niewątpliwie, nowego przedmiotu, do dobrego humoru.

Odtąd, stale mieszkając w Paryżu, kilka zaledwie razy wyjeżdżał do Niemiec. Lecz każdą razą, w rozmaity sposób, podróże te wychodziły mu na złe, wracał więc co żywo do przybranéj ojczyzny. Podczas jednéj z podobnych wycieczek, srodze był ukarany, za przebijający się w jego pismach ateizm. Niejaki Wejhling, krawiec z powołania, i autor nędznéj broszury o ateizmie, powitał go przy spotkaniu, jako propagatora jednéj idei! Do krwi musiał zgryść sobie usta, dumny humorysta niemiecki, widząc, w jakiéj sam siebie postawił kompanji! Wrócił więc nieoglądając się do Paryża, jak ów wilk w bajce Ezopa do lasu, po rozmowie z spotkanym psem podwórzowym. Inną razą przyjechawszy do Niemiec w r. 1835, musiał uchodzić, znalazłszy się na liście, członków stowarzyszenia, zwanego *Młodą Germanją*. Podczas ostatniéj nakoniec bytności w ojczyznie, w roku 1844, rażony został, w skutek jakowejś podobno familijnéj sprzeczki, paraliżem, który spowodował jego śmierć, poprzedzoną ciężką, ośmioletnią chorobą niby długiem konaniem.

Przed tym nieszczęśliwym wypadkiem, Hejne był już żonatym. Ślub jego z piękną Matyldą, nastąpił, z powodu okoliczności, zupełnie postronnéj. Dobre stosunki Hejnego z jednym z przyjaciół młodości, Ludwikiem *Börne*, zmieniły się późniéj, w najzaciętszą nienawiść, przez różność zdań politycznych. Poeta, uniosłszy się nieco zbytecznie, wydał osobny spory tomik, pod tytułem *Über Börne*, gdzie nielitościwie razi swego przeciwnika. Poważniejsza krytyka, bezstronniéj oceniła Börnego, który pisząc w imię jedności Niemiec, i równie jak Hejne, sympatyzując z kierunkiem Francji, grzeszył może tylko zbytkiem radykalizmu. Lecz Hejne niepomijając nawet osobistości, w dziełku swojem o Börne, dwuznacznie wspomniał

o pewnéj damie, i ztąd, z mężem jéj zmuszony został stanąć do pojedynku. Chcąc zaś, w razie gdyby miał zginąć, zostawić téj którą kochał, prawa do wydania dzieł swoich, przyspieszył, na wszelki wypadek, obrzęd ślubu. Spuścizna ta literacka, która choć póżniéj, przeszła na własność żony Hejnego, stanowiła dla niéj prawdziwie wartość tylko finansową, bo nigdy przd tem i potem, nieczytała pism swego męża.

Pomimo to, pilnowała go i otaczała troskliwością, podczas ciężkiéj choroby. Podróż, jaką z porady lekarzy, odbył do Pireneów, nietylko niepolepszyła stanu jego zdrowia ale je pogorszyła. Piękna przedtem twarz poety, odznaczająca się wyniosłem czołem i długiemi blond włosami, zmieniła się do niepoznania. W końcu posiwiał, oślepł i stracił wszelką władzę, nie tylko w ręku, lecz w całem ciele tak, że nieruszał się z foletu i musiano go przenosić z miejsca na miejsce. Obok jednak utraty sił fizycznych, umysł jego niestracił dawnéj działalności, i w przerwach boleści, *dyktował* ostatnie utwory swoje. Z tego powodu, służący poety, zapytany przez sąsiadów: *Czem się pan jego trudni?* odpowiadał: *Że jest dyktatorem!* Anegdota ta, mocno rozśmieszyła Hejnego, gdy mu ją opowiedziano.

Oprócz nigdy nieodstępnéj żony, towarzystwo Hejnego, przy łożu kilkoletniéj męczarni, składało się z kilku zaledwie osób. Odbierał jednak wizyty, takich gości, jak Beranger i inni. Przy tem łączyły go stosunki, ze wszystkimi znakomitościami literackiemi i artystycznemi, różnych narodowości, przebywającymi w Paryżu. Jakoż spotykamy go, na jednym z wieczorów artystycznych u Szopena, gdzie obok poetów naszych, Niemcewicza, był Meyerber, Adolf Nourrit, Hiller, Delacroix, Sand i inni. Liszt, który w dziele swojem o Szopenie, daje nam szczegóły tych improwizowanych odwiedzin u naszego genialnego artysty poświęca kilka kartek wrażeniom i przypomnieniom rozmów Hejnego, któremi przenosił słuchaczy od bieguna do bieguna, na kapryśnych skrzydłach swojéj niewyczerpanéj wyobraźni... Lecz gdy pod koniec, paryżanie poczęli go zapominać i gdy w tym czasie nawiedził go, znakomity *Berlioso* poeta powitał go gorzką wymówką: „Zawsześ oryginalny!“

Hejne, w stroju, i w urządzeniu swego mieszkania unikał wszelkich zewnętrznych oznak ekscentryczności. Apartament jego, niczem niezdradzał artystycznego charakteru gospodarza. Żadnych malowideł i biustów a obok hebanowych mebli, sztuczne kwiaty w porcelanowych wazonach, były jedyną ozdobą jego mieszkania.

A jednakże, człowiek ten, jak widzimy z pobieżnego nawet rysu jego życia, wyróżniał się charakterystycznem piętnem swojéj indywidualności. Nieodpowiada on zapewne, wysokiemu ideałowi poety, jaki lubimy sobie tworzyć. Jedno może uczucie dla matki, i ten dziecęcy sen o małéj Weronice, stawiają go nam wszystkiem, w idealniejszem świetle. Wszystko reszta, znamienuje w nim tylko, niepowstrzymany pęd namiętności, nieprzechodzących *na pozór*, po za szczupły zakres indywidualności poety. Powiadam *na pozór*, bo rozpatrując się bliżéj, w życiu i w pismach jego, osądzimy go mniéj srogo, gdyż ogólne, zewnętrzne wpływy, wyłącznie może oddziaływały na jego usposobienia wewnętrzne. Zamiłowanie jego w Napoleonie I, powzięte prawie od dzieciństwa, i dochowane do grobu, uważać musimy, jako wyraz jego sympatji, dla pojęć wieku który wojownik ten, podbojami swemi otworzył. Pod naciskiem tego kierunku, przyszło mu się rozbratać z własną ojczyzną, a wpoiwszy w nią raz żądło ironji, niedziw, że nieprzebaczył potem nikomu i niczemu...

Ironja *szczera*, jeżeli można tak się wyrazić, jest najwymowniejszem świadectwem, prawdziwéj boleści.

Hejne umarł w roku 1856. Szczupły bardzo orszak przeprowadzał zwłoki jego, na miejsce ostatniego spoczynku. Jeżeli jak powiadają dzień chłodny, przeszkodził zgromadzić się dla oddania pozgonnéj posługi, tym, którzy za życia, przyklaskiwali jego talentowi pytam: czyli bolesny sarkazm, z jakim Hejne szedł przez życie, niebył właściwym dla jego współczesnych?...

Powiedzmy jeszcze słówko, o utworach Hejnego.

Uczciwie rozpocząwszy zawód literacki, niemiał z początku wielkiego rozgłosu, i dopiero szkice, pod tytułem: Obrazy z podróży *(Reise Bielder)* określiły literackie jego stanowisko. A po ukazaniu się zbioru poezji, pod ogólną nazwą: *(Buch der Lieder)* cała Germanja, uznała jego talent poetycki i bez przesady powiedzieć można, że był w ustach wszystkich swoich ziomków.

Poezje Hejnego, składają się wyłącznie prawie, z krótkich fragmentów i jeszcze krótszych pieśni. Forma poetycznych jego utworów, lekka, prosta— a mimo to misterna i pełna zaletstylu. W prozie zaś, wolny jest od pedantyzmu i długich okresów, i odznacza się natomiast stylem łatwym, zajmującym, zbliżonym wiele do składni francuzkiéj.

Oprócz Księgi, Pieśni i Obrazów z podróży, Hejne zostawił liczny szereg pism, jakoto: *Atta-Troll*, Germanja, Romantzero, i t. d. Oprócz tego probował formy dramatycznéj, która mniéj się mu nadawała i pisywał wiele do pism perjodycznych.

Głównym charakterem wszystkich utworów Hejnego, jak powiedzieliśmy wyżéj, jest ironja, a chociaż niekiedy posunięta za daleko, zyskała mu wielu zwolenników we Francji. Mimo to, Niemcy, pospolicie ostrożni pod tym względem, nieuważali pism jego za szkodliwe, wychodząc z téj słusznéj zasady, że broń śmiechu, niepowinna być równoważoną, z pociskami chłodnéj zawiści.

Tymczasem Hejne łączy częstokroć tę ironję, szczególniéj w peezji, z cichem, tkliwem i niemal rzewnem uczuciem. Z niektórych oddzielnych ustępów, niepodobna by powziąść wyobrażenia o duchu i kierunku całości, i można by mu raczéj zarzucić, sentymentalizm i sielankowość.

Na dowód, dajemy kilka próbek w tym rodzaju.

* * *

Z każdéj łzy méj, kwiat wytryska,
A każdy kwiat wonny—
Me westchnienia, w chór słowików,
Łączą się stutonny...

Gdz pokochasz mnie dziecino!
Wśród tych kwiatów woni—
Śpiew słowika, przy okienku,
Codzień ci zadzwoni!

* * *

Lilje i róże, gołąbki i słońce,
Kochało przed laty, serce me płonące—
Lecz dziś je niekocham, dziś kocham samiutką,
Malutką, pięknitką, słodziutką, jedniutką...
Ach! ona jest wszystkich miłości mych końcem,
Mą różą, lilją, gołąbkiem i słońcem!...

* * *

Chciałbym duszą mą utonąć,
W lilji kielichu—
Niech w odechu, pierś méj duszy,
Wydzwoni pocichu.

Ach! ta piosnka, tak pieszczotnie,
Tak drżąco zakwili—
Jak jéj ustek pocałunek,
Dany w szczęścia chwili...

* * *

Płakałem we śnie, jak dziecię—
Ach! śniłem, że byłaś w grobie—
Ocknąłem się — i obficie,
Łzy do ócz biegły w téj dobie!

Płakałem we śnie, jak dziecię—
Ach! śniłem, żeś mnie zdradziła—
Ocknąłem się — i znów skrycie,
Łza gorzka wzrok mi zwilżyła.

Płakałem we śnie — jak dziecię—
Ach! śniłem, żeś jeszcze moją—
Ocknąłem się — i w zachwycie,
Zawsze łzy w oku mi stoją!

* * *

Błądzę wśród boru i łzy me tulę—
Aż drozd mi drogę zabiega—
I skacząc śpiewa — i pyta czule,
Co sercu memu dolega?...

Spytaj jaskółki, siostrzyczki twojéj,
Niech wszystko opowię tobie—
Ona u okna najdroższéj mojéj,
Gniazdeczko uwiła sobie...

Niemniéj szczęśliwie, Hejne *na skrzydłach myśli pieszczotnéj*, ulatał na brzeg Gangesu, i roił cuda, znane tylko wyobraźni wschodniéj... *Podsłuchiwał rozmowy tajemne róż, świętych strumieni* i liczył takt *powietrznych skoków gazeli*... Symboliczny *Lotus*, wije się przez dźwięczne strofy jego pieśni, jakby po szemrzących falach wód indyjskich... Raz, tak mówi o nim...

Kwiat Lotusu — gdy dopieka,
Pyszne słońce w całéj mocy—
Zwiesza listki i narzeka,
I drzemiący, czeka nocy...

Księżyc dłonią swą srebrzystą,
Jak kochanek sen odgania,
I twarzyczkę mu kwiecistą,
Przyjacielsko, z mgły odsłania...

Wtenczas kwitnie, świeci, płonie,
W górę spina się milczący—
Woń rozlewa, we łzach tonie,
Drżąc miłością bolejący!...

Jakże porównać, nastrój serdeczny, tych kilku ostatnich pieśni, z szyderskim zgrzytem następujących:

Ty mnie niekochasz — bynajmniéj,
To mnie nie troszczy — na Boga!
Pozwól w twarz spojrzyć przynajmniéj,
Dość będzie dla mnie — ma droga!

Ty nawet mnie nienawidzisz...
O! na pociechę jedyną—
Ustkami któremi szydzisz,
Daj pocałunek dziewczyno!

* * *

Jeszcze tu słowa twe głośne,
Co mi twą wiarę przysięgły—
Gdzie padły łzy twe miłosne,
Dzisiaj się gady wylęgły!...

* * *

Czyż nie zdradza twarz ma zbladła,
Jaka boleść mą owładła....?
Żeś z mych dumnych ust gotowa,
Na żebraczce czekać słowa?...

Dumne usta me, umieją,
Lub całować — lub się śmieją—
Z śmiechem wzgardy padłbym może,
Na śmiertelne nawet łoże...

Sposób, w jaki traktuje Hejne, zjawiska upiorów i duchów, jest zupełnie inny, od zwykłego kroju ballad i legend *np:*

W pokoiku śpi panienka,
Księżycowa światłość wbiega—
W dźwiękach, w śpiewie u okienka,
Nuta walca się rozlega.

Kto spoczynek jéj tak kłóci?
Spojrzeć chciało się dzieweczce,
Aż tam skielet stojąc nuci,
I przygrywa na skrzypeczce...

„Raz mi tańczyć dałaś słowo—
I nieposzłaś — o daremno!
Chodź na ucztę tam godową,
Na cmentarzu tańczyć ze mną!:“

Skielet chwyta wpół dzieweczkę,
Co z okienka sama skoczy—
I fałszywie grzmi wskrzypeczkę,
I śpiewając daléj kroczy...

Grzmi w skrzypeczkę, śpiewa, pląsa,
Chrzęszczą niby w takt kościska—
Białą czaszką, kiwa, wstrząsa,
Co straszliwie w mgle połyska...

Przy tem Hejne, naraża często czytelników swoich na szczególniejsze próby. Z początku jakiego poetycznego ustępu, miękczy serca rzewnością uczucia, lub wznosi ku Niebu myślą szczytną: nagle ton zmienia i jakimś demonicznym okrzykiem, rzuca nas w inną stronę, lub śmiać się każe. Lub też przeciwnie, gdy zdaje się nas pociągać w jakąś otchłań boleści—albo sarkazmami drażni równie niepostrzeżenie, widzimy się przeniesionymi w zaczarowaną ustroń ziemskiego raju, lub w sfery wyższe! W ogóle, czułość z goryczą, splatają się w utworach poety, w jeden różnobarwny wieniec. Dualizm ten umysłowy, oddzielający się widoczniéj w innych, zlewa się u Hejnego w jedną całość, jak krew z ciałem, w żyjącym organiźmie. Lecz zarazem, dualizm ten, równie w płaczu jak w śmiechu, jest bez zaprzeczenia szczery. Słusznie też powiada o nim jeden z krytyków niemieckich, że gdyby z zasobami talentu jakie niewątpliwie posiadał, mógł jeszcze, *zachować się poważnie,* zająłby nieporównanie wyższe stanowisko, nad to, jakie mu zostało w podziale. Lecz, z kąd-inąd, czyliż by przez to samo, niestracił właściwego sobie charakteru, którym się wyróżnia od innych *i jest sobą.*

W obec tych uwag, chciałoby się rehabilitować pamięć poety, któremu zarzucają lekkomyślność, z jaką dla pustego na pozór żartu, poświęcał niby, nie tylko naukę i sztukę, ale nawet i siebie? Wolałbym sądzić, że powstawał raczéj na formy, w których tłum, czci po faryzeuszowsku, ideę Piękna, Dobra i Swojskości—ale sam, czcił świętość ich treści!

Jan Prusinowski.

Pogadanka Tygodniowa.

Tego roku święty Marcin, wystąpił w całéj tradycjonalnéj pompie, bo z trzystopniowem zimnem, z białym mrozem i ze śnieżnemi krupkami. Ile gęsi dzień ten głowami przypłaciło, trudno na prędce obliczyć, ale jeżeli Warszawa zjadła ich ze dwadzieścia tysięcy to w całym kraju pewno krocie padły. Sądząc po białym koniu św. Marcina, zima prawidłowo rozpoczęta, powinna iść daléj porządnie i systematycznie, jak to przystoi jéj wiekowi i powadze; ale tegoczesna prawidłowość nadzwyczajna grymaśnica, sądzę więc że zima nie jednym obdarzy nas figielkiem.

Dla Warszawy jeszcze to pół biedy, przy rozrywkach publicznych Warszawiacy zapominają o całym Bożym świecie, cóż dopiero o plusku, błocie i słocie, choćby po stustopniowym mrozie? Ale na wsiach słotna zima istna to plaga, chociaż i dla nas nie rajskiemi przepełniona rozkoszami. Rozrywki, to rzeczy miłe i zabawne ale smutne czasem dla kieszeni.

W Berlinie tego lata, do jednego z ogrodów dwa razy piękniéj urządzonego jak nasza Szwajcarska dolina, a sto razy lepiéj od niéj oświetlonego, wejście kosztowało od osoby tylko trzy srebrniki czyli groszy ośmnaście, a zabawy było wyżéj uszów. Przedewszystkiem muszę uprzedzić, że powierzchowność, usługa, cała część jadła i napoju dotycząca, jak również zebrani goście, nic nie pozostawiali do życzenia, a nawet choć towarzystwo było bardzo liczne, dla nikogo nie brakło krzesełka, i nikt do niego nie potrzebował dochodzić szturmem lub datkiem. Przy środkowéj ścianie ogrodu urządzony był teatr, bez kortyny, kulis i dekoracji, ale na sporem wyniesieniu przedstawiający bardzo elegancko urządzony salonik, z lustrami, obrazami, kandelabrami i z orkiestrą dosyć liczną, umieszczoną przed sceną na dole jak to bywa w teatrach.

Równocześnie z uderzeniem godziny szóstéj, orkiestra rozpoczęła przedstawienie odegraniem uwertury z Wolnego strzelca. Potem nastąpiły solowe śpiewy kobiet i mężczyzn, chóry męzkie prześlicznie wykonane, sceny teatralne przeplatane duetami, i śpiewkami i gimnastyczne sztuki oddane z największą elegancją prawdziwie salonową.

O godzinie dziewiątéj wieczorem, zaproszono nas do teatru zimowego na przedstawienie obrazów z żywych osób, bardzo ozdobnie i zręcznie urządzonych, oświetlonych w końcu bengalskim ogniem. Po godzinnem blisko przedstawieniu, publiczność powróciła do ogrodu, słuchać nowych śpiewów, chórów, duetów, scen teatralnych i to oddawanych nie tuzinkowo, ale z prawdziwym artyzmem godnym wielkiéj pochwały.

U nas na urządzoną w ten sposób zabawę, wejście z pewnością najmniéj na dwa złote od osoby zostałoby ustanowione, jeżeli nie na pół rubla, tam jak powiedziałem kosztowało ośmnaście groszy. Dla czego to?

Gdyby to jak w Chicago w Ameryce, urządzono chór z pięćset osób z towarzyszeniem dzwonów i armatnich strzałów, byłaby to przynajmniéj nowość niesłyszana i niewidziana. Warszawiacy wzdychając płaciliby na wyścigi choćby talarami, bo braku ciekawości nikt im zarzucić nie może. Nowostkę tę dla ziomków swoich przygotował jakiś młody człowiek

(Dodatek.)

Wilkes Hudson, który w ciągu kilku lat dorobiwszy się na fabrykacji wódek słodkich kolosalnéj fortuny, wystawił, za dziewięć miljonów złotych, teatr cały z marmuru na filarach z niezmiernym kosztem rzeźbionych. Podarunek tak kosztowny, miał zrobić powodowany uczuciem wdzięczności za spirytualne amatorstwo swoich rodaków. Wódka więc to także potęga, co nietylko z nóg zwala, ale i stawia na nogi.

W Paryżu znowu gimnastyka z wielkiem powodzeniem, zajęła wszystkie umysły ruchliwych mieszkańców, pragnących ćwiczeniami ciała, zabezpieczyć się od szkodliwych wpływów miazmatów powietrznych. W tym celu stanęła tak zwana sala Paza, wysoka na cztery piętra a obszerna jak dom cały. Przestrzeń zapełniają uwieszone u sufitu drabiny sznurowe, postronki, haki, koła i rozmaite ciężary. Ludzi zawsze pełno, przyrządy w ciągłym ruchu, śmiechu, żartów, wesołości niebrakuje. Paryżanie pocą się jak myszy, ale nabierają krzepkości i zręczności, jakich im można pozazdrościć. Obok tego gra w piłkę coraz się bardziéj upowszechnia i niema prawie ogrodu lub obszerniejszego placu, na którychby dosyć liczne grono szermierki téj nie używało. Do zabawy używają zwykle piłek wielkich wydętych, a grający dzielą się na dwie partje, stawając na krańcach dużego prostokątu starannie linjami oznaczonego.

W grze zaś głównie idzie o to, aby silnem uderzeniem kija lecącą górą piłkę odbić i nie dać jéj przekroczyć granicznéj linji, któréj przejście równie i dla grających jest wzbronione. Każde wyjście po za metę, znaczy się kreską, która strona ma więcéj ta przegrywa i nowa rozpoczyna się partja. Ruch tu jest nieustający, zwłaszcza gdy do gry dwie osób tylko należy, bo wtenczas tęgo muszą się zwijać, podbiegać, nachylać, wyginać i czuwać nad biegiem piłki, bo inaczéj jak powiada bajka:

Będzie się z nich bardzo śmiała.
Że wyżéj od nich skakała.

U nas piłka wyłącznie dzieciom zostawiona, tam bawią się nią starsi a nawet szpakowaci, i to nie w ukryciu jakiem, ale w publicznych ogrodach i placach, w pośród otoczenia wielu ciekawych, na jakich także Paryżowi nie zbywa. Upowszechnienie zabawy téj u nas byłoby bardzo pożądane, nawet z uczestnictwem panien i mężatek, których towarzystwo choć miłe najczęściéj jednak mężczyzn wygania do bocznych pokoi dla cygarek i kochanych karteczek. Zabawa zaś ta głównie na wsiach, jak taniec, ożywiłoby wszystkich, połączyła w jedno grono i przyzwyczajając do gibkości i zwinności możeby stała się cementem, spajającym towarzystwo zwykle dążące do rozbicia się na nudne często kółka i kółeczka.

Namawiając jednak do naśladowania Paryżan w gimnastycznych ćwiczeniach, muszę powstać na Paryżanki za modne ich wybryczki czasami nawet do śmieszności posuwane. Teraz np. ponieważ i polowanie uznano jako środek hygieniczny przeciw wpływowi epidemii, mężczyzni więc po zawiaszali flinty na plecy, a kobiety na głowy dla stroju, jaskółki, skowronki, sikory, szczygły, czyże a nawet wróble i trznadle. Jeden z paryzkich kuśnierzy, trudniący się wypychaniem ptastwa, wyrachował, że od czasu jak nową tę modę przyjęto, w samym Paryżu, najmniéj dwakroć stotysięcy jaskółek, musiało [illegible] życiem przypłacić, nie licząc innych gatunków, których liczba musi być niepospolitą.

Strasznie to krwawa moda, szkodliwa bardzo dla skrzydlatéj rzeszy, co śpiewem tak ślicznie umila pola, gaje i nasze kochane wioski, a niezmiernie pożądana dla nieznośnych much, komarów, owadów i przeróżnego robactwa, które w Sabaudji i Prowancji od czasu wygubienia jaskółek, tak się rozmnożyły, że życie stało się tam prawie do niezniesienia. Już wolę modę Bretonek, obszywających spódniczki galonami złotemi, z których każdy oznacza tysiąc franków posagu. Chodząca ta hypoteka, powszechnie znana z największéj rzetelności, nie tylko nic nie niszczy ale przeciwnie wskrzesza zasypiające uczucia nowe w nich obudzając życie. Bretonki zatem wielkie to znawczynie serca mezkiego, bo żyjącym dla złota, trzeba złoto w oczy rzucać. O! czasy o! obyczaje!

Z wiadomości nadsłonecznych, piszą że astronomowie całego świata, zajęci są badaniem komety rozbitéj na dwoje przez przypadkowe zetknięcie się z jakąś planetą i w obydwóch swych połowach, przedstawiające wyraźne zeszczerbane rozpołowienie. Krnąbrna ta Kometa nie chcąca się posuwać według wskazówek astronomicznych już po trzy razy podobno szybowała po nad naszym światkiem, a jako rozdzielona nazwaną została *Bliźnięta*. Rzecz szczególna, że jéj za karę pod klucz nie zamknięto. Odkryto nadto nową planetę na niebios obszarze. Systemat zatem nasz słoneczny mnoży się i powiększa, bieda więc nam niedokuczy.

Z nowin zagranicznych do najciekawszych należy nowo odkryte we Włoszech niewyczerpane źródło nafty, które choć warte złota, szkoda jednak że nie płynie samem rozpuszczonem złotem. Handlowa droga trudna, zmudna i nudna, *gotowizna* zawsze milsza.

Gdyby Kurjer Codzienny skrzętny zbieracz wszystkich nowinek i wiadomości znał tę prawdę, nie dziwiłby się iż we Francji cnotę nagradzają złotem. Dziś co za pieniądze oznacza się wartość człowieka czemże innem mają ją wynagradzać? Że ją uznali godną nagrody, to i tak wielka łaska.

W księgarniach obecnie ogromny ruch panuje z kalendarzami. Dwa ludowe już wyszły dawniéj, i w *Rodzinie* piśmie tygodniowem, obszerniejszą o nich zrobiono wzmiankę. Jednemu wydawanemu przez Lewenthala, zrobiono zarzut, pominięcia części naukowéj mianowicie poświęconéj gospodarstwu wiejskiemu. Jako redaktor wspomnionego kalendarza, czuję się w obowiązku objaśnić Szanownego Sprawozdawcę, że część te pominąłem rozmyślnie,

Żeby się bowiem chcieć uczyć, lub módz czytać z pożytkiem specjalne jakie artykuły a więc i poświęcone gospodarstwu wiejskiemu, trzeba dobrze rozumieć ważność nauki i czuć całą jéj godność. Lud u nas właściwie zaczyna poznawać dopiero litery i sylabizować: do ciemnicy jego umysłowéj, zaledwie wciska się bledziutki i malutki promyczek światła, do którego chętnie się garnie, ale więcéj instynktem jak właściwem pojmowaniem rzeczy. Wszelkie zatem wydawnictwa dla ludu, a więc i kalendarze, przedewszystkiem powinny go bawić i zajmować starannem dramatyzowaniem opowiadania, bo inaczéj książki jako nie uderzającéj silnie na jego wyobraźnią,

a więc nudnéj, albo wcale nie przeczyta, albo przy czytaniu uśnie, iak to i nam się często przytrafia.

Lud z powodu zupełnego niewykształcenia, jeszcze bardziéj pod tym względem jest wymagający, i jeżeli mylą się ci, co sądzą że każda rzecz aby tylko moralnie napisana, będzie dobrą dla ludu, również błądzą mniemający, że oderwanemi artykułami o gospodarstwie wiejskiem przyniosą mu rzeczywistą korzyść. Z czasem, gdy lud sam zacznie książki kupować, dziełko gospodarcze wyłącznie dla włościan poświęcone będzie niezbędnem, ale dziś wszelkie traktata naukowe i moralne są zdaniem mojem przedwczesne, i tylko należy go zabawą przynęcać do czytania i tym sposobem wpływać na jego ulepszenie i uobyczajenie.

W każdym razie wdzięczność należy się *Rodzinie* za zwrócenie uwagi na kalendarze dla ludu wydawane, które zwykle przez dziwną lekkomyślność sprawozdawców literatury perjodycznéj, są pomijane jako wydawnictwa drobniutkie, bo dla maluczkich tylko przeznaczone. A jednak kalendarzy wszelkiego rodzaju kilkadziesiąt tysięcy rozchodzi się po kraju, mają je w ręku wszyscy co tylko czytać umieją, godne więc większéj uwagi i baczności, a nawet obszernego szczegółowego rozbioru, choćby takiego jakim darzoną bywa pierwsza lepsza powieść zjawiająca się na pułkach księgarskich.

O UBIORACH

Korrespondencja z Paryża.

We wszystkich sklepach Paryzkich, odbywają się kolejno wystawy zimowych towarów, można się też napatrzeć mnóstwu świeżych materji tak jedwabnych jak i wełnianych. Z pomiędzy jedwabnych najwięcéj daje się widzieć materji w pasy. Na tle *poult de soie*, przechodzą zwykle pasy atłasowe, w kolorze zielonym, jasno szafirowym, skabiozowym lub fijołkowym. Niektóre materje przerabiają także w tureckie pasy. Piękne to bardzo, lecz suknia taka łatwo się opatrzy, co i o wszystkich pasach w ogólności powiedzieć można. Wiele także widzieć można materji zupełnie gładkich *gros grains* w kolorach popielatym, szafirowym, orzechowym i fijołkowym. Na niektórych bywa rzucany delikatny desenik *chinéé*. Słowem nie ma nic tak nowego, żeby jeszcze znanem nie było. Do strojnego ubrania noszą zarówno suknie atłasowe, aksamitne i morowe. Zdaje się że moda tegoroczna wyłączyła tylko wielkie kraty, których nigdzie prawie spotkać dziś nie można. Za to lekkie materyjki w drobniuchną kratkę, jak zawsze tak i w tym roku powszechnie używane.

W spódnicach wełnianych na spód wielka panuje rozmaitość. W lecie pod jasne suknie używano często kroć białych. Z błotem jesiennem kolorowe wyszły znów na widownią. Pod gładkie suknie noszą bardzo spódniczki w szerokie pasy fijołkowe z czarnem, karmazynowe z czarnem i t. p. Takie nie potrzebują u dołu żadnego garnirunku. Są też ładne spódnice z tartanu czarnego lub kolorowego z szerokim na ćwierć łokcia szlakiem perskim. Szlak ten przerabiany jedwabiem, w kolorach żywych, bywa jednolity lub też złożony z kilku wązkich pasków. Spódniczki gładkie wełniane, czarne lub kolorowe, naszywają w rozmaity sposób, pletnią, aksamitką lub taśmą.

Do takiéj spódniczki na ulicę, powszechnie przyjęte pończochy wełniane odpowiedniego koloru. Jeżeli spódnica w paski, wtedy i pończochy bywają w paski, do gładkich pończochy noszą gładkie. Białych pończoch używają tylko do wielkiego ubrania.

Kolor różowy przy czarnym, bardzo modny w tym roku. Nie tylko że widziemy mnóstwo czarnych kapeluszy i czepeczków ubranych różową wstążką i takiemiż kwiatami, ale co więcéj moda ta rozciąga się także i do sukien. W pierwszych magazynach tutejszych widzieliśmy czarne jedwabne suknie, przybrane różowemi wypustkami.

Jedna z tych sukien czarna morowa, krajana w kliny, miała na zszyciu brytów, wpuszczane wypustki aksamitne różowe. Na każdym szwie stanika, równie jak na epoletach i mankietach dane były takież wypustki. U dołu spódnicy na każdem zszyciu, szły rzędem różowe guziki aksamitne, dane jeden nad drugim. Takież guziki służyły do spięcia stanika zdobiły również epolety i mankiety u rękawów. Suknia ta ładnie wyglądała, nie powiemy jednak żeby była praktyczną; aksamit różowy w jedną chwilę utraci kolor, a chcąc wyrzucić wypustki, trzeba pruć całą suknię. Więcéj też zalecamy takie wypustki czarne aksamitne bądź do czarnych, bądź też do kolorowych sukien. Widzieliśmy naprzykład suknię jasno-szarą (*gris de lin*) z Irlandzkiéj popeliny, z czarnemi wypustkami i guzikami, co bardzo pięknie wyglądało.

Inna znów suknia czarna mantynowa, obszyta u dołu czarnym sznurem, miała stanik gładki spięty na

czarne lawowe guziki. Na epoletach szły kokardy z dosyć szerokiéj wstążki różowéj, z puklami spadającemi na dół zakończone czarną szenelową frendzlą. Na rękawie od ręki do łokcia szła różowa klapka, obszyta wpodłuż czarną frendzlą. Pasek różowy spięty na czarną klamerkę odpowiadał całości.

Ktoby chciał koniecznie sukni czarnéj z różowem ubraniem radziemy tę ostatnią, gdyż bardzo łatwo odjąć epolety i pliskę u rękawów, i zmienić je na czarne.

Do najmodniejszych kolorów w tym roku należy tak zwany *Barani (Mouton)*. Jest to kolor popielatawo orzechowy, jaki widzimy na owcach Hiszpańskich czystéj krwi, *nb.* kiedy są umyte. Paletociki w tym kolorze, używane są bardzo.

Kapelusze ubierają powszechnie białą koronką *kluni* koronka ta odwinięta na wierzch ronda, ładnie się wydaje na czarnym lub ciemnym aksamicie. Najwięcéj widać kapeluszy czarnych aksamitnych, objętych koronką, przybranych aksamitem różowym, niebieskim *(bleu Méxique)* fijołkowym lub zielonym. Plisa nad czołem aksamitna, niekiedy mały kwiatek z boku, i piórko strusie wpięte nisko z boku, stanowią całą ozdobę.

Wiele także daje się widzieć kapeluszy kastorowych w szarym kolorze, Bardzo ładnie wyglądał taki z fijołkową plisą nad czołem i takimże wązkim karczkiem, Maleńki ptaszek z rozpostartemi skrzydełkami, wpięty był z boku pod rondem, drugi takiż sam ptaszek, zdobił wierzch ronda z przeciwnéj strony.

Inny kapelusz także kastorowy szary, miał z wierzchu ronda, naszyty płasko wieniec z bluszczowych liści aksamitnych. Podpięcie składało się z takichże liści. Szarfy zielone dopełniały całości.

Dotąd jeszcze w miejsce zimowych okrywek Paryżanki na ulicę używają szalów Tureckich, Bagdadzkich i Francuzkich w wielkie pasy lub rzucane palmy. Nie mówiąc już o szalach Tureckich i Francuzkich, które pięknością przechodzą wszystkie inne, lecz nie są dostępne dla każdego, wspomniemy tu o szalach Bagdadzkich. Są one nadzwyczaj praktyczne z wielu względów, Najprzód nie więcéj kosztują od prostego angielskiągo tartanu, a nie ustępują mu bynajmniéj pod względem ciepła, powtóre zalecają się nadzwyczajną trwałością i dają się prać wybornie.

Paryżanki umieją nosić szal z wielkim wdziękiem i wielką przykładają wagę do umiejętnego upięcia go na sobie. Chcąc mieć szal dobrze ułożony, trzeba odwinąć go cokolwiek w górze, aby się nie marszczył u szyi, potem należy przypiąć jednę stronę mocną śpilką do sukni, następnie zakłada się drugą połowę na wierzch i przytwierdza mocną broszą, umyślnie przeznaczoną do szala. Tak ułożony szal nie kręci się nigdy na ramionach i stanowi ciepłe i piękne okrycie.

Seweryna D.

Nowości Zagraniczne.

Le Follet. Przytaczamy kilka całkowitych ubrań, jakie nam się szczególniéj podobały.

Suknia czarna *poult de soie* miała spódnicę ściętą w kliny i powłóczystą. Na zszyciu brytów spadały od paska barby z gipiury czarnéj, położone na wstążce niebieskiéj *bleu mexique*. Stanik nakształt kaftanika otwarty i zaokrąglony z przodu, miał w tyle baskinę z niebieskiemi wyłogami, pokrytemi czarną gipiurą. Na rękawach u ramienia i u ręki, szły podobne klapki niebieskie powleczone gipiurą. Kamizelka niebieska jedwabna, spięta na czarne aksamitne guziki dopełniała ubrania. Do tego za okrywkę służył paletot czarny aksamitny, przybrany pasmanterją, z czworograniastemi kieszeniami po bokach. Kapelusz niebieski aksamitny, przepinany srebrnemi pszczołami i blondyną, dopełniał całości.

Drugie ubranie składało się z sukni jedwabnéj czarnéj w biały groszek. Suknia miała formę kolistą, nie odcinaną w stanie. U dołu zdobił ją gruby sznur biały z czarnym, podniesiony w górę na każdym brycie, tworzący węzeł zakończony dwoma kwastami. Stanik i cały przód spódnicy spinał się na czarne guziki. Na ramionach i u ręki szły odpowiednie węzły. Kapelusz czarny aksamitny, przybrany różowym aksamitem, podpięty różą dopełniał całości ubrania.

Do mniejszego stroju, uważaliśmy suknię popelinową orzechową, *marron* przybraną u dołu plisą aksamitną czarną. Forma sukni była także kolista, nie odcinana w stanie (Gabrjela). Przody spinały się na rząd srebrnych rzeźbionych guzików. Po obu stronach listwy, szła plisa aksamitna czarna. Paletocik miękki wełniany tegoż koloru służył za okrycie. Kapelusz czarny aksamitny, przybrany fijołkowym aksamitem, dopełniał całości.

W téj chwili używają wiele złotych ozdób do przybrania kapeluszy, ubiorków na głowę, kaftaniczków a nawet i sukien. Gdzie rzucić okiem, błyszczą cekiny, paciorki, blaszki i pletnie złote. Sądziemy jednak że ta moda nie długo potrwa i że elegantki przesycą się nią prędzéj jeszcze, niż się przesyciły stalą, dziś daleko już mniéj używaną.

Przytaczamy teraz kilka ubrań dla młodych dziewczątek i chłopczyków.

Dziewczynki noszą śliczne okrywki z popielatego multenu angielskiego. Są to paletociki wcięte do figury, obszyte pletnią czarną, ku tyłowi odznaczone są długie kieszenie zakończone u dołu kwaścikami. U rękawa mankiet przybrany też pletnią i kwastem. Okrywki te zowią *Polkami.*

Zasługuje także na uwagę, sukienka kaszmirowa niebieska *bleu mexique* wycięta u dołu w ostre zęby obszyte aksamitką czarną. Staniczek wycięty czworograniasto i przybrany bertą w zęby, objęte odpowiednio. Pod spód idzie koszulka półbatystowa w zakładki, z długiemi rękawkami.

Inna sukienka popielata popelinowa wycięta u dołu w ostre zęby, objęte aksamitką czarną. Pod te zęby idzie plisa z materji niebieskiéj *bleu mexique.* Stanik pod szyję, spięty na czarne guziki, ma do koła baskinę, zakończoną podobnież zębami, na niebieskiéj plisie. Pasek niebieski z czarnym brzegiem przypasuje baskinę. Rękawy zakończone odpowiednio u ręki. Ubranie to właściwe dla dziewczynki od lat 12 do 15. Kapelusz do tego czarny aksamitny, przybrany rulonem niebieskim, i takiemiż rozetkami.

Dla chłopczyków zalecamy kurtki z korciku w kolorze dzikim lub szafirowym, z takąż samą kamizeleczką i majtkami. Majtki mają od dołu rząd guzików stalowych, naszytych jeden nad drugim. Kamizelka spięta na małe stalowe guziczki.

Z pomiędzy wyrobów wełnianych na suknie prześliczny jest tak zwany: *Velours Ottoman*, na czarnem tle, w jedwabne pasy podłużne, w żywych kolorach np. fijołkowym, niebieskim lub *maïs*. Ten ostatni kolor przypada bardzo do twarzy brunetkom. Wyroby w pasy najwłaściwsze są na suknie koliste (Gabrjele).

Suknie z dwoma spódniczkami, odmiennego lecz dobrze zastosowanego koloru, coraz się częściéj pokazują. Widzieliśmy jednę czarną *poult de soie* wyciętą u dołu w ostre zęby objęte sznurem. U dołu suknia ta niedochodziła do ziemi przeszło na ćwierć łokcia, z przodu zaś wcięta była w ząb głęboki. Pod spód szła spódniczka fijołkowa *poult de soie*, naszyta nad obrębem wstawką czarną gipiurową. Z przodu na wcięciu wierzchniéj spódnicy, dany był węzeł ze sznuru zakończony dwoma kwastami. Stanik czarny z małą w tyle baskiną, miał przody otwarte i zaokrąglone, z pod których widać było fijołkową jedwabną kamizelkę.

Kapelusze pluszowe białe, nakrapiane w rzucik lilla zielony, albo niebieski bardzo będą używane w tym roku. Ubierają je aksamitem koloru odpowiedniego do rzuciku.

Bardzo wiele widać ubiorków na głowę czarnych aksamitnych przyozdobionych białą koronką kluni albo białą blondyną.

Ładne też są czepeczki z różowego tiulu, przybrane rozetami ze wstążki różowéj.

ROZMAITOŚCI.

KWIATY I OWOCE.

(*Dalszy ciąg.*)

Hyacynty. Z pomiędzy kwiatów kollekcyjnych, hyacynty odznaczają się przyjemną wonią i wczesnem bardzo kwitnięciem. Nie mnożą się z nasienia, ale z rozrostków. Każda cebulka przyszedłszy do zupełnéj dojrzałości, wydaje co rok pewną liczbę młodych cebulek, które łatwo odłączyć, od dawnéj. Młode te cebulki, wychowują się w szkółce przez lat kilka. Co wiosna kwiat ich staje się piękniejszy i obfitszy, łatwo też można zastąpić niemi stare lub nadwątlone cebule. Hyacynty sadzą się zwykle w ziemię na jesieni. Aby zabezpieczyć cebule od mrozów, można je potrząsnąć suchą słomą, którą się zdejmie, skoro pierwszy promień słońca wiosennego zaświeci. Nigdy do słomy nie należy mięszać nawozu, jak to czynią zbyt troskliwi lubownicy, gdyż cebule gniją od tego.

Sadząc hyacynty w skrzynce na balkonie, należy dobierać je według kolorów naprzykład: cztery białe, cztery ciemno błękitne, cztery mocno różowe, dwa blado różowe i dwa blado żółte. Cebulki powinny być sadzone w odległości dziesięciu centymetrów, czyli pięciu cali. Kiedy kwiaty zwiędłe obcięte zostały, a liście poczną żółknąć, czas wtedy wyjąć cebulki z ziemi, odjąć od nich młode odrostki i zachować je w suchem miejscu.

Tulipany. Piękny ten kwiat, zajmował ważne miejsce wśród kwiatów kollekcyjnych. Holendrzy, Anglicy i Niemcy szczególne mają w nim upodobanie, i uprawę ich do wysokiego doprowadzają stopnia.

Na wielkim balkonie, można poświęcić osobną skrzynkę tulipanom, wybierając białe i żółte w czerwone prążki. Pielęgnują się i mnożą tak samo jak hyacynty. Sadzić je trzeba w Październiku; nie lękają się mrozów, i nie potrzebują żadnego pokrycia podczas zimy.

(d. c. n.)

Opis deseni kolorowych na krzyżową robotę.

Desenie te użyć można na kapy i do pokrycia mebli przegradzając je pasami sukiennemi lub z aksamitu; na dywaniki, torby podróżne, pasy do dzwonków i t. p. Szerokość zależeć będzie od użytego materjału grubszego lub cieńszego. Wyszyty np. włóczką 12-o drutową (któréj funt kosztuje złp. 20) na rzadkiéj kanwie, ściegiem branym przez cztery nitki na krzyż, a następnie jeszcze wzdłuż i szerz pojedynym ściegu, formując gwiazdę * znacznie powiększemy deseń ten na szerokość.

Kolory włóczki odmieniać można podług upodobania.

KORRESPONDENCJA.

List bez podpisu i zamieszczenia adresu, na który radzibyśmy odpisać odebraliśmy. Upraszamy o nadesłanie tą samą drogą wiadomości, do jakiego miejsca i pod jakim adresem, będziem mogli na takowy odpowiedzieć.

Pani M. W. Za uprzejmy list składamy serdeczne podziękowanie, stosownie zaś do życzenia Prenumeratorek, w imieniu których pismem Pani zostaliśmy obdarzeni, powieść od nowego roku przeniesioną zostanie do dodatku.

Pani Karolinie Wła. Woalka długa z czarnego tiulu w muszki kosztuje rs. 2.

Pani Marji Ada. w Jeka. Tygodnik zaprenumerowany do 1 Stycznia 1866 r.

Pani Micha. Bar. Od sprawunków pozostało złp. 3 gr. 20.

Pani Nowa., Pani Buł., Pani Kienie., Pani Ada., Pani Niemo. sprawunki wyprawiono pocztą.

Listy i przesyłki pieniężne na sprawunki adresować prosimy: *Do J. K. Gregorowicza, ulica Żabia, Nr. 956 dom Krzemińskiego.*

Do dzisiejszego numeru dołącza się deseń kolorowy, do roboty krzyżowéj na kanwie oraz arkusz dodatku z przepisami kuchennemi.

---

w Drukarni K. Kowalewskiego. — Za pozwoleniem Cenzury Rządowéj.

Dodatek do Nr. 46 Tygodnika Mód.

Warszawa dnia 6 (18) Listopada 1865 roku.

ROZMAITE PRZEPISY KUCHENNE.

N. 1. Potrawa z kaczki z sosem pomidorowym.

Ugotować włoszczyzny w rondlu prawie do miękkości, dopiero włożyć czysto oprawioną tłustą kaczkę i póty ją dusić aż będzie miękka. Póżniéj wyjąć z rondla, pokrajać na kawałki, rosół przecedzić, zaprawić kwaterką śmietany z odrobiną mąki rozbitą i przetrzeć 4 pomidory poprzednio usmarzone osobno w ryneczce glinianéj lub w rondelku. W braku pomidorów dodać można smaku grzybowego, siekanych grzybków, i kilka plasterków cytryny. *G.*

N. 2. Pasztet ze zwierzyny.

Na 12 osób upiec zająca szpikowanego, 2 kuropatwy i 4 kwiczoły; pokrajać w kawałki wyjmując zbyt wielkie kości i mieć przygotowaną zwierzynę tę do środka pasztetu.

Osobno zaś: łopatki i wątróbkę od zająca, jakoteż wątróbkę cielęcą ugotować z funtem młodéj słoniny, późniéj razem usiekać i przetłuc w moździerzu na masę, dodać trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, kaparów, jednę bułkę utartą i przesianą, 4 żółtka, trochę trufli krajanych i w maśle smarzonych lub w braku ich, nieco grzybów duszonych. Ciasto do pasztetu najlepsze francuzkie, które w mieście z wielką łatwością dostać można w każdéj cukierni. Mając rant gotowy na ćwierć łokcia wysoki, z osobną pokrywą ustawić na półmisku i układać warstwami przyrządzony farsz i zwierzynę krajaną, nakoniec wlać do środka filiżankę mocnego rozgotowanego buljonu i wstawić pasztet pod blachę na 3 kwandranse, uważając żeby się ciasto nieprzypaliło. Wydając na stół podać można osobno sos, zrobiony z buljonu, trufli, kaparów, cytryny, zaprawiony przesmażoną mąką z odrobiną masła. *T.*

N. 3. Indyk faszerowany na zimno.

W zimie można indyka przed użyciem zabić na dni kilka, w lecie na dzień jeden żeby skruszał, trzymając w chłodnem miejscu. Póki indyk jeszcze ciepły oskubać go ostrożnie, aby skórki na piersiach nie popsuć, odjąć podróbka do rosołu i wyjąć z niego kości większe. Farsz do nadziewania zrobić z wątróbki indycz̃éj i jednéj cielęcéj drobno siekanéj, dołożyć jednę bułkę tartą, 3 całe jaja, łyżkę masła, soli, odrobinę pieprzu i kwiału muszkatowego. Farszem tym nadziać podgardle indyka i zaszyć nitką. Osobno trzeba ugotować 4 nóżki cielęce z włoszczyzną, korzeniami, rosołem tym gorącym nalać indyka i gotować 2 godziny dopóki nie będzie miękki. Po ugotowaniu wyjąć indyka, a po zupełnem ostygnięciu pokrajać w kawałki ułożyć na półmisku i zalać galaretą w któréj się indyk gotował. Z sosu trzeba najpierw zebrać tłustość, przecedzić przez czystą serwetę, zaprawić sokiem z cytryny i ubrać jarzynkami zgrabnie foremką wykrojonemi. Kapłony tak samo można przyrządzić w galarecie. *J. Ż.*

N. 4. Matlot z kuropatw, jarząbków lub kwiczołów.

Włóż w rondel kawałek świeżego masła, wciśnij cytrynę, nakraj sporo szampjonów i poukładaj rozmaitego ptastwa, dodawszy trochę rozgotowanego buljonu, szklankę wina i nieco bułki tartéj. Gdy się ptaki uduszą poléj sosem i wydaj na stół. *J. Ż.*

N. 5. Kuropatwy, jarząbki lub słomki na zimno.

Upieczone kuropatwy lub jarząbki pokraj na cząstki i rozmięszawszy trochę octu i oliwy z odrobiną pieprzu, zamarynuj kuropatwy na godzinę. Tymczasem zrób ze sztamu z wygotowanych nóżek cielęcych, oliwy, octu i kilku ugotowanych żółtek bity sos, maczaj w nim każdy kawałek kuropatwy, układaj w około półmiska, w środek wléj tego sosu z drobno krajanemi korniszonami, grzybkami marynowanemi i wydaj na stół. *J. Ż.*

N. 6. Salcesony.

Na 10 funtów mięsa wieprzowego i 5 funtów wołowego drobno pokrajanego, soli prażonéj pół kwarty, saletry trochę, spirytusu pół szklanki, pieprzu prostego i angielskiego i cokolwiek goździków. Wszystko to wymięszać dobrze, i tą massą nadziewać kiszki jak można najtężéj. Nadziane zawiązać, ułożyć na stole, i tak zostawić przez noc całą. Nazajutrz nacisnąć i niech tak leżą przez tydzień, potem wędzić w dymie przez dwa tygodnie i znowu na wiatr wywiesić. Przechowywać w życie dobrze wysuszonem. *W. R.*

N. 7. Czarne kiszki z bułeczki.

Mleka słodkiego półtory kwarty zagrzać na ogniu i do gorącego nakrążyć bułki tyle, aż w nią powoli wszystko mleko wsiąknie. Gdy już dobrze rozmoknie, rozetrzeć ją jak najstaranniéj, zmięszać z półtora łutami soli, dodać pieprzu pro-

stego i angielskiego pół ćwierci łuta, słoniny 2 funty, półtalerza podsmarzonéj cebuli, majranu pół ćwierci łuta, i domięszać w to wszystko pół garnca krwi wieprzowéj, przefasowanéj przez durszlak i razem przygrzać zwolna na rozżarzonych węglach ostrożnie, żeby nie podrumienić ciągle mięszając. Odstawiwszy rondel od ognia napełnić tą massą kiszki do połowy, mięszając ciągle aby się massa od krwi nie odłączała; kiszki pogotować z kwandrans w wodzie, a do użycia odsmarzać ich na patelni. *W. P.*

N. 8. Kiszki z gęsich wątróbek mające smak pasztetu.

Utrzeć w donicy wątróbki, dodać bułki tartéj i przesianéj przez durszlak nie wiele, gęstéj śmietanki pół szklanki, wsypać trochę gałki muszkatowéj, majranku, smarzonéj cebuli, 4 żółtka, rozmięszać to dobrze i nadziewać tem lekko kiszki, ugotować należycie, potem zanurzyć w zimnéj wodzie, wymyć i zachować do użytku. Można smarzyć w maśle albo na zimno podać krajane w plasterki do herbaty lub śniadania. W braku gęsich wątróbek i z wieprzowéj bardzo dobre. *W. P.*

N. 9. Okonie faszerowane.

Oskrob okonia, wyrzuć skrzele a wnętrzności wyciągnij przez gardło, ikrę tylko zostawić można, nasól, potrzymaj przez godzinę, weź późniéj za głowę i zanurz w gotującéj wodzie, znów wyskrob gdyby była jaka łuska, wytrzyj płótnem, napakuj przez gardło farszu rybnego i ugotuj w solonéj wodzie. Sos przyrządza się osobno z oliwkami, kaparami i szampionami. Farsz robi się z okonia lub innéj ryby, przefasowawszy go, włóż 2 duże łyżki przesmarzonéj cebuli, szampionów, i pietruszki siekanéj, wymięszaj z farszem, i nakładaj. Można także do farszu dodać śledzia wymoczonego lub sardele. *R.*

N. 10. Szczupak lub sandacz w majonesie.

Oprawioną rybę nasolić wewnątrz i zewnątrz solą prażoną, w całości bez pokrajania w kawałki, a osobno ugotować włoszczyzny z korzeniami, cebulą i gorącym płynem nalać rybę ułożoną w wanience miedzianéj dobrze pobielanéj lub w dużym płaskim rondlu, zwijając w kształcie ślimaka. Gotować trzeba rybę pod pokrywą, żeby była łupka a jednak nie rozgotowana, ostrożnie wyjąć na długi półmisek, a po wystudzeniu oblać ją następującą galaretą. Trzy łuty tłuczonego karugu rozgotować w dwóch kwaterkach smaku wygotowanego z ryby, płyn ten czysto przecedzić, wystudzić i dopiero dodać szklankę oliwy, octu pół szklanki, łyżkę cukru miałkiego, soku z całéj cytryny bez pestek i razem bić mocno miotełką drucianną, aż się w pianę zamieni i mocno stężeje.

Do powyżéj opisanéj galarety, którą się cały szczupak lub sandacz oblewa, dodać można kaparów, korniszonów w plasterki krajanych, drobnych grzybów marynowanych i rydzów. Do ubierania służy także marchew i burak gotowany, wykrawane zręcznie foremką. *T.*

N. 11. Sos pieczarkowy.

Weź pieczarek młodych z odjętemi korzonkami i przepłukanych w kilku wodach, poobieraj z wierzchu skórkę czarną, wrzuć w czysty rondel, do którego wléj dużą łyżkę wody, stosunkowo do proporcji, wyciśnij cytrynę, soli szczyptę i wymięszaj dobrze pieczarki: włóż masła kawałek, postaw na dobrym ogniu, nakryj, jak się zagotują, dodaj oliwek, kaparów, i obléj rybę lub użyj do jakiéjkolwiek bądź potrawki. *R.*

N. 12. Łuska rybia.

Wszystkie gospodynie powinny najstaranniéj zalecać kucharkom zbieranie łuski rybiéj, do czego w poście najwięcéj nastręcza się sposobności. Łuska ta obmyta, wysuszona w długie może się przechowywać lata; jest to drobnostka na pozór bardzo niepożyteczna, tymczasem wymyta starannie, wygotowana, odszumowana uważnie, daje cudnéj czystości galaretę, mogąca być użytą bez żadnych subjekcjonalnych cedzeń i oczyszczań. Gdy się wygotuje przecedza się ją choćby tylko przez gęste sitko, niech się ustoi, sklaruje, lub jeżeli nie pilno, zastygnie: jak zastygnie, spód nożem skroić, bo zawsze na dnie coś osiąść musiało; rozpuścić, przyprawić cytryną, winem, cukrem lub też dobrać araku na ponczową, zagotować, przecedzić przez pojedynczą serwetę, wlać w formę, i niech zastygnie. Chcąc mieć w dwóch kolorach, trzeba zaprawić galaretę koszenillą, nalać do połowy, a jak stężeje, dopiero zimną płynną białą dopełnić. *A.*

N. 13. Mleczko.

Przegotować kwartę mleka i ostudzić. Osobno ubić jaj dziesięć całych doskonale w garnku, dodać pół funta cukru, zapachu podług woli, wymięszać z kwartą mleka, wlać w formę i gotować w gorącéj wodzie jak budyń, probując słomką lub widelcem czy ciasto nie przylega. Gdy należycie mleczko ugotowane, wyjąć z formą i zastudzić w lodowni lub piwnicy, po wyjęciu z formy ubierać konfiturami lub polać sokiem. *T. N.*

N. 14. Bliny z krup manny.

Ugotować na mleku drobne krupki zwane manną lub gryczanne, na gęstą kaszę. Skoro przestygnie, wyłożyć na czystą stolnicę, nieco masłem posmarowaną, i nożem umaczanym w maśle, rozprowadzić kaszę na $^1/_4$ cala grubości. Foremką okrągłą blaszaną wykrawać z tego bliny i smażyć na patelni na gorącem maśle z jednéj i drugiéj strony do zarumienienia. Na wydaniu osypać cukrem. *W. R.*

N. 15. Sztrudel z jabłkami.

Mąki pół kwarty, jajko całe jedno, masła jak włoski orzech, trochę soli wymięszać z kwaterką letniéj wody, żeby ciasto było wolne i bić o stolnicę dotąd, dopóki pęcherzy nie dostanie, potem pół godziny zostawić na stolnicy zawinięte w mokréj

serwecie a następnie rozciągnąć, topionym masłem kropić ciasto, jabłkami cienko krajanemi nałożyć, zwinąć w rulon i w rondel dobrze wysmarowany wstawić do pieca na godzinę. *J. Ż.*

N. 16. Klar do smarzenia nóżek cielęcych i jabłek.

Kwaterkę pszennéj mąki zaparzyć filiżanką wrzącéj wody, rozprowadzić pół filiżanką zimnéj wody lejąc po troszku, kiedy massa już dostatecznie ubitą dodać kieliszek oliwy i wymięszać delikatnie ciasto z pianą z 4 białek. *J. Ż.*

N. 17. Pyza szafranowa z formy.

Mąki ładnéj kwaterkę, mlekiem wrzącem sparzyć, gdy się gruzołki rozrobią i ciasto przestygnie tak, że tylko letnie będzie, wlać drożdży piwnych $^1/_4$ kwaterki lub suchych 1 i $^1/_2$ łuta rozrobionych i rozmoczonych poprzednio letniem zupełnie mlekiem; wyrobić prędko aby ciasta nie studzić i postawić w cieple, aby podrosło. Gdy się ruszy doskonale, wlać 4 jaja całe rozbite dobrze, wsypać po trochu trzy kwaterki mąki, cukru ćwierć funta, wlać szafranu w mleku wprzód namoczonego, lub też ususzonego i miałko utłuczonego szczyptę, dla koloru i smaku, i masła ćwierć funta sklarowanego i nie gorącego dodać w ostatku, wyrabiając ciągle. Ciasto powinno być gęste jak na kładzione kluski a jeżeli mąka bardzo sucha, to wziąść trochę mniéj do téj miary jak kwartę.

W wysmarowaną i wysypaną bułeczką formę, kładzie się ciasto do połowy prawie. Jak podrośnie dobrze, blisko drugie tyle wstawić tę formę w rondel z wrzącą na dnie wodą, obłożywszy ją czem żeby się niechwiała i nieporuszała Wody powinno być nie wiele żeby się przez wierzch gotując do formy nie nabrało. Rondel musi mieć pokrywę dobrze przystającą i naciśniętą, aby para nie wchodziła, gdyż ta głównie na ugotowanie wpływa. Blisko godzinę pyza ta powinna być na ogniu, nie zaglądając często, bo opada. Jak woda w rondlu się wygotuje dolewać po trochu wrzącéj wody. Gdy już pyza jest gotową o czem najłatwiéj przekonać się za pomocą słomki, wyjąć na półmisek i podać do niéj masło młode sklarowane. Osoby nie lubiące szafranu niepotrzebują go dodawać do pyzy. *A.*

N. 18. Ciasto kruche ze śliwkami.

Kwartę mąki, funt masła, cukru pół funta, trochę skórki cytrynowéj, 6 gotowanych żółtek i jedno jajko surowe zagnieść, rozprowadzić cienko na blachę i nałożyć z wierzchu śliwkami dobrze osypanemi cukrem i cynamonem. Wsadzić w piec miernie gorący. *T.*

N. 19. Sucharki niekosztowne.

Garniec mąki, kwartę masła, pół kwarty żółtek, kwartę śmietanki słodkiéj i kwaterkę drożdży. Drożdże roztwarzają się z mlekiem i żółtkami, i rozczyniają z mąką. Potem mięszać trzeba bardzo długo, aż się ciasto wygładzi, dodać masła, wysmarować serwetę, ciasto w nią włożyć, zawiązawszy lekko, żeby miejsca było dosyć do rośnięcia, i włożyć w najzimniejszą wodę. Gdy ciasto urośnie że serweta będzie pełna, zrobić sucharki. *R.*

N. 20. Obwarzanki Marienbadzkie

Do 4 kwart mąki pszennéj wziąść trzeba 4 jaja całe, 2 łyżki bardzo gęstych drożdży i 3 a najwięcéj 4 kwaterki mleka słodkiego, potem dobrze wygnieść ciasto, aby od ręki odstawało, zważyć je i do każdego funta dodać 5 łutów przetopionego masła, wygnieść mocno z tem masłem, zaraz obwarzanki robić, i kłaść na blachy, a gdy już troszkę wyrosną w piec wsadzić, gdzie najwięcéj 10 minut zostawać winny. Piec musi być gorętszy jak na chleb razowy. *R.*

N. 21. Obwarzanki kruche.

Utrzeć 4 łuty masła, z ośmiu łutami mąki, przyczynić potem kwaterkę kwaśnéj śmietany, 2 jaja, lub 3, łyżkę dobrych drożdży, i dobrze wymięszać z mąką. Robić obwarzanki do upodobania lub kółka, posmarować jajem, takowe poukładać na blachę, potrząsnąć tłuczonemi migdałami i cukrem, a skoro wyrosną piec w miernie gorącym piecu. *R.*

N. 22. Bułki Wizytek Wileńskich.

Na dwa garnce mąki bierze się 15 jaj i kwartę mléka, pół kwarty masła sklarowanego $^1/_4$ funta cukru, dwie łyżki stołowe drożdży i trochę soli. Do rozczynienia trzeba żeby mléko było letnie, jaja rozbite razem białka z żółtkami, które wlać do większéj połowy mąki, dodać drożdży i wymięszać, uważając aby ciasto nie było zbyt gęste, postawić w cieple aby podeszło. Jak się dobrze ciasto podniesie, wybić go mocno, wsypać soli, cukru, mąki, wlać masła i mięszać dopóty, aż od rąk odstanie; wymięszane przykryć serwetą, postawić w cieple, a gdy powtórnie zacznie ciasto podrastać robić z niego bułki, kłaść na ciepłą blachę i gdy dobrze podejdą, posmarować jajkiem i do pieca niezbyt gorącego wstawić. *W. R.*

N. 23. Torcik lub babka z kartoflanéj mąki.

Kwaterkę mąki kartoflanéj, kwaterkę cukru, miałkiego, wiercić w donicy, z dziesięcioma żółtkami i sokiem z jednéj cytryny przez pół godziny, dodać skórkę cytrynową, migdałów gorzkich sześć i pianę z dziesięciu białek. Wlać do posmarowanéj klarownem masłem formy i wsadzić na godzinę w piec tak gorący, jak na chleb pytlowy. *T. N.*

N. 24. Pierniki cukrowe.

Na 1 funt cukru 8 jaj, ucierać w misce przez dwie godziny, potem wsypać funt mąki i znowu godzinę ucierać, dołożyć jakich się podoba korzeni, blachę wytrzeć świeżem masłem, posypać mąką, układać pierniki, i w letnim piecu upiec. *W. R.*

N. 25. *Pierniki wileńskie.*

Miodu czystego pół garnca przegotować, do tego wsypać delikatnéj i przesianéj mąki pszennéj tyle, żeby się sformowała rzadkawa massa, wlać kubek od filiżanki mocnego spirytusu, dodać miałko potłuczonych skórek pomarańczowych, nieco imbieru, wszystko to mocno wymięszać, a gdy ostygnie wybijać w ręku aż się uformuje massa biała z któréj robić pierniki, kłaść je na blachy i do pieca po chlebie sadzać. Wyjęte z pieca są miękkie, lecz gdy ostygną twardnieją.
W. R.

N. 26. *Batoniki.*

Kwartę mąki, filiżankę drożdży, jeżeli gęste to tylko pół filiżanki, kwaterkę mleka razem to wszystko wymięszać i zostawić do wyrośnięcia. Potem dodać łyżkę stołową masła świeżego, wymięszać i robiąc Batoniki w kształcie grubego palca tylko dłuższe, jajkiem smarować i w piec dosyć gorący wsadzić na krótko.
R.

N. 27. *Mazurki migdałowe.*

Migdałów oparzonych i najdrobniéj usiekanych kubek jeden, z których trzy części słodkich, a jedna czwarta część gorzkich być musi. Żółtek od 6 jaj twardo ugotowanych, cukru w najlepszym gatunku, miałko utartego i przesianego kubek 1. wymięszać razem w misce, do tego wlać piankę ubitą z 6 białek, powtórnie wszystko wymięszać, massę tę wyłożyć na opłatki, rozciągnąć na $^1/_4$ cala grubości, ułożyć na blachę, zrobić brzegi z migdałów słodkich pokrajanych wzdłuż, zmięszanych z miałkiem cukrem i białkami od dwóch jaj, i posypać drobno usiekanemi migdałami z cukrem. Potem wstawić do pieca lekko wypalonego.
W. R.

N. 28. *Obwarzanki postne.*

Do kwarty pięknéj mąki przesianéj na stolnicy wléj w środek łyżkę dobrych drożdży, szczyptę soli, trochę czarnuszki i zagnieć ciasto ciepłą wodą, tak jak na kluski tj. dość twardo, gdy ciasto zacznie rosnąć zamięsić znowu, i robić małe obwarzaneczki, jak mały palec grube. Miéj wrzącą osoloną wodę i wiosełko drewniane długie i cienkie, wrzuć obwarzanki do tejże, zdejm rondel z ognia i trącaj go, by ciastka spłynęły na wierzch. Gdy spłyną, umaczaj rękę i wiosełko w zimną wodę i nakładaj nań obwarzanki, jeden koło drugiego, wsadź w piec dość gorący, a jak z wierzchu wyschną, przewróć wiosełko na drugą stronę, i po zrumienieniu na ładny kolor żółty, gdy będą suche wyjmij je z pieca. Można kilka wioseł włożyć w piec jednak trzeba uważać, które pierw włożone, by je najprzód wyjąć. Smarowane masłem będą bardzo kruche.
R.

N. 29. *Pałeczki postne z oliwą.*

Dwa funty mąki, 8 jaj całych, pół szklanki dobréj oliwy, łyżkę soli zmięszaj, zarób z tego ciasto a już wygniecione wybij na stolnicy. Ciasto powinno być wolne i elastyczne, i tak przygotowane, postaw w zimnem miejscu a nazajutrz przedziel na 4 części, z których zrób dość grube wałki, potem pokraj je na małe kawałki, połóż na deskę obsypaną mąką i kładź do wody wrzącéj. Zagotowane odsuń i parę minut mięszaj łopatką, póki ciasto nie wypłynie.
M. L.

N. 30. *Pałeczki do herbaty.*

Przesiej na stolnicę półtora funta mąki, wléj 5 żółtek, pół funta masła, trochę soli, jeżeli masło niesłone, parę łyżek cukru tłuczonego i wlej trochę mleka. Zagnieć ciasto dość twardo, porób wałeczki długie, grube jak mały palec i ułóż na blachę jeden koło drugiego. Posmaruj jajkiem, i wsadź w piec wolny, gdy kolor rumiany przybiorą i będą kruche wyjm z pieca.

N. 31. *Tort makaronikowy.*

Funt migdałów miałko tłuczonych, $^3/_4$ funta cukru, cwierć funta cynamonu, jednę muszkatową gałkę, z jednéj cytryny skórkę drobno siekaną, 8 łutów mąki wszystko zsypać do miski ubić z 6 białek pianę, z lekka wymięszać to wszystko i wlać do formy blaszanéj, wysmarowanéj masłem, i opłatkami wyłożonéj. Piecze się pół godziny.

N. 32. *Marcepany doskonałe.*

Cukru tłuczonego i przesianego funt, migdałów tyleż słodkich i kilka gorzkich dla zapachu oparzyć, obrać, wypłukać czysto i trzeć na tareczkach malutkich, żeby miałkie były. Można usiekać drobno, a potem przetłuc, ale daleko są bielsze, delikatniejsze, gdy się je trze, bo wtedy tłuszcz się na wierzch nie wydobywa. Gdy migdały już przyrządzone, stolnica wysypuje się owym cukrem wyżéj wymienionym, migdały się wykładają, wody różanéj dolewa się trochę i z owych migdałów i cukru zagniata się lekko, jakby ciasto. Wody różanéj nie wiele się bierze; tyle tylko, aby wgnieść cukier odważony, zostawiając zawsze jeszcze na talerzu do podsypywania massy migdałowéj. Gdy się to wszystko dobrze z sobą przemięsza, stolnicę się wyskrobuje na czysto i znów wysypuje cukrem, ciasto się rozpłaszcza równo ręką, lub wałkiem rozciąga na grubość dobrego noża, i wycinają się z tego formą marcepany, które najczęściéj mają kształt: małych podłużnych tabliczek, serduszek, lub paluszków nożem karbowanych. Ładne i wyborne są także mazurki marcepanowemi zwane, te od razu powinny się rozwałkowywać na blasze na opłatkach, aby się dały wygodnie zsunąć. U mazurków jak i u ciasteczek brzegi okładają się cieniutkiemi wałeczkami z obrzynków sformowanymi, przed położeniem których wodą różaną trzeba obsmarować marcepany, aby rancik okalający je przystał lepiéj. Gdy się tak brzegi obłożą, tyłem noża ukośnie się je karbuje, raz koło razu. Na mazurku można i na środku zrobić podobne ubranie np. koło, narożniki,

kwadraty, lub t. p., a zaprawiwszy cukier kilkoma kolorami, najgustowniéj potem ustroić mazurek.

Dno marcepanów jako i mazurka pokrywa się czystym papierem, stosownie do kształtu wykrawanym tak, aby same karbowane wałeczki były widoczne, a reszta pokryta i zabezpieczona od ognia.

Gdy ciasteczka, lub mazurki zostaną już tak urządzone, układają się na blachy rant mające i piecze w bardzo miernie ogrzanym piecu. Trzeba często zaglądać, aby się nie opalały, a jak tylko brzeżki karbowane nabiorą żółtego koloru, blachę wyjąć i papierki ze spodu pozrucać. Lukier do marcepanów robi się przezroczysty. Cukier mielutko tłuczony i przez gęsty muszlin wysiany, rozrabia się wodą różaną i cytryną gęsto: tem marcepany lukrują się, a dla obsuszenia można je znów na chwilkę w letni piec wstawić, potem na suchy przezroczysty lukier ubierać jeszcze konfiturą, dobrze obsączoną i obsuszoną z syropu; do tego służyć, może agrest, głóg, wiśnie, angelika i t. p.

Lukier można zaprawiać na różowo koszenillą, na zielono wyciśniętym sokiem szpinakowym, a na żółto szafranem. *A.*

N. 33. Ciastka hiszpańskie.

Pół funta cukru, kawałek wanilii i kubek siekanych migdałów, pieprzu gorzkiego kilka ziarnek miałko tłuczonego, to wszystko wsypać do gęsto ubitéj piany z 6-iu białek i bić jeszcze póki nie zgęśnie. Wkładać w foremki, lub na blachę w kształcie rożków i wstawić do pieca na kilka minut. *R.*

N. 34. Blamanż czekoladowy.

Wziąść 4 nóżki cielęce dobrze je oczyścić, nalać półtory kwarty wody i ugotować miękko, dolewając jeszcze parę razy wodą, gdy się wygotują i tylko kwarta pozostanie sztamu, wtenczas przecedzić go przez serwetę na miskę.

Osobno wziąść pół kwarty mleka lub śmietanki lekkiéj, pół funta czekolady utrzeć na tarce, wsypać ją w gęsty muszlinowy płatek, lekko zawiązać, aby mleko dobrze objęło czekoladę i gotować mocno, aby nabrało smaku czekolady. Gdyby się mleko wygotowało, to dolać aby było półkwarty, dodać cukru ile się podoba, domięszać do sztamu wygotowanego z nóżek cielęcych, dobrze razem ubić i wlać do formy.

Postawić trzeba w miejscu zimnem lub lodem obłożyć, żeby dobrze stężało. *W. P.*

N. 35. Blamanż szodonowy.

Z nóżkami cielęcemi postępuje się jak wyżéj: Wziąść pół kwarty wina białego, wlać w rondel wbić do zimnego wina żółtek 10, cukru ile się podoba, trochę wanilii, postawić rondelek na ogniu, i bić ciągle miotełką aż kilka razy wzniesie się do góry czyli jak pełen rondelek będzie szumu. Rondel powinien być większy jak na kwartę, tak ugotowany szodon domięszać do poprzednio przygotowanego sztamu, kilka razy jeszcze ubić miotełką i wlać do przygotowanéj, formy zostawić w zimnem miejscu aby stężał. Najlepiéj robić na noc bo ma czas stężeć. *W. P.*

N. 36. Najłatwiejszy sposób robienia Szodonu.

Wina białego zimnego szklankę wlać w garczek półgarncowy, wbić w to 6 żółtek, włożyć 6 dużych kawałków cukru, można dodać skórki cytrynowéj lub trochę utłuczonéj wanilii dla smaku. Postawić to na węglach, lub płomieniu, bijąc nieustannie kołotewką czyli trzepaczką z drutu żółtego, która powinna być okrągła, gdyż inną nie ubije się i nie urośnie tak doskonale. Z téj miary dobrze zrobionego szodonu można mieć od 8 do 9 filiżanek.

Gdy się spostrzega, iż zgęstniał, urosł i jest gorący wydać zaraz. Wino choćby lekkiej można dobierać pół na pół wodą, a dostatecznie jeszcze da się uczuć smak jego. Chcąc mniejszą zrobić ilość, można na kieliszek wina, brać jedno żółtko; tylko wtedy w węższem robić naczyniu. Jest to przyjęcie na rano w porze południowéj, bardzo właściwe, ładne i niezmiernie prędkie i tanie. Ośm minut, wystarcza do zrobienia szodonu. Użyć go także można do rozmaitych legumin i omletów. *A.*

N. 37. Lody śmietankowe.

Rozbić mocno kwartę śmietanki z 8 żółtkami trzepaczką, a w rondlu zagotować pół funta cukru z kubkiem wody, do gęstego syropu, zdjąć z ognia i zmięszać z ubitą śmietanką z żółtkami i wszystko postawić na wolnym ogniu ciągle mięszając, dopóki trochę gęstnieć nie zacznie ajednak nie zagotowało się. Dodać wanilji utłuczonéj i przesianéj, wystudzić w glinianym naczyniu i dopiero wlać do puszki cynowéj przeznaczonéj do zamrożenia lodów.

Lód drobno tłuczony zwykle się kładzie do wanienki lub w głęboki szafik dobrze się soli w takowy wstawia się puszkę i póty obraca, póki się woda nie pokaże; wtenczas trzeba ostrożnie otworzyć puszkę, oskrobać massę dobrze od brzegów łyżką, wymięszać należycie z resztą massy, nakryć pokrywą i znowu kręcić. Powtarzać to trzeba co kwandrans, wybijając mocno łopatką drewnianą całą massę, żeby żadnych grudek nie było. Wodę, która się tworzy przy kręceniu puszki, ciągle trzeba odlewać i lód solą posypywać.

Gdy już massa należycie stężeje, obsypać puszkę lodem i zostawić, aż do chwili wydania. *T. N.*

M. 38. Sposób pieczenia chleba bez drożdży.

Biorąc na chleb mąki garncy 6, należy 2 garnce owéj rozczynić 6 kwartami wody dobrze letniéj. Dzieża jeżeli nowa, przy pierwszem użyciu trzeba ją wytrzeć mocno cebulą i solą. Przy rozczynieniu jak wyżéj, sypie się garść soli i tyleż kminu, rozmięszać dobrze i postawić w miejscu ciepłem na noc. Czas mięszania poznaje się gdy ciasto dobrze podejdzie i znowu opadać zacznie do miary jak było przy rozczynieniu, wówczas wziąść resztę mąki na zamięszanie, zostawując trochę tylko do

rozwałkowania, wymiesić dobrze, aby nigdzie mąki ani gruzołków niebyło, i ciasto zrobiło się, pulchne. W przypadku jeżeliby zawiele mąki zadano, można wlać trochę piwa letniego, zaś nadto rzadkie, potem się poznaje, kiedy odgarnąwszy w jedną stronę ciasto, samo się w dół osuwa. Mięszając, rąk niczem wilżyć nienależy. Bułki robić wtenczas gdy ciasto podejdzie do miary jak było przy kwaśnieniu albo i więcéj. Biorąc ciasto na każdą bułkę należy mocno wałkować i nadać formę śpiczastą, lub okrągłą, zwilżyć piwem letnim po kilka razy i nie wprzód sadzić do pieca, aż jak podejdą cokolwiek na stole, i pokłute będą słomką, każda bułka po wierzchu.

Próba pieca jest taką: wsypać otrąb jeżeli się nie zapalą ani poczernieją, tylko zarumienią, znak jest dobry, i wtenczas wsadzić chleb, zlewając każdą bułkę przy wsadzeniu wodą wrzącą. Jeżeliby się bardzo zarumienił, odkryć deskę i komin, w razie przeciwnym należy żaru na przód pieca przygarnąć. Gdy się chleb dobrze opiecze, należy przesadzić bułki te co były na przodzie, posunąć daléj, a dalsze naprzód, odwilżając je piwem letniem.

Chleb dobrze wypieczony poznaje się po tem, kiedy bułki są lekkie i kiedy po zwilżeniu piwem, para prosto w górę idzie. Po wybraniu ciasta z dzieży, wlać do niéj trochę wody zimnéj ażeby niezaschła, i na przyszły chleb, kwas był dobry.

W przypadku jeżeli się dzieża zepsuje zaparzeniem zbyt gorącą wodą przy rozczynieniu, lub kiedy w gorącem bardzo miejscu postawi się do kwaszenia, naprawić ją można wycierając cebulą z solą.

NB. Do chleba uważa się zwykle proporcja taka:

Ile garncy mąki tyle kwart wody, a do ciasta ile garncy mąki tyle kwart mleka.

W. R.

N. 39. Urządzenie mizerji na zimę.

Ogórki młode w dosyć późnéj jesieni obrać, pokrajać na mizerją posolić na parę godzin, odlać wodę i włożyć w słoik posypując solą dosyć mocno, zawiązać słoik i postawić w piwnicy. Kiedy potrzeba użyć namoczyć na dwa dni odmieniając często wodę, jak wymoknie dostatecznie urządzić jak zwykle mizerję z octem, oliwą i pieprzem. *W. P.*

N. 40. Rydze marynowane.

Rydze zdrowe i średniéj wielkości opłukać w zimnéj wodzie i na przetaku osączyć z wody. Włożyć rydze do rondla przesypując krajaną cebulą i póty dusić na wolnym ogniu pod przykryciem aż się sos wygotuje, uważając jednak ciągle, aby się nie przypaliły. Gdy już sosu mało, dodać należy 2 szklanki octu a po zagotowaniu razem z rydzami, wybrać rydze do słoja i zalać taką ilością octu, aby na wierzchu rydze pokryte nim były; gdy wystygną, pęcherzem zawiązać i do suchéj spiżarni lub piwnicy wynieść. Na stół podają się takie rydze polane oliwą i nieco opieprzone. Tym samym sposobem marynują się grzyby.

T.

N. 41. Rydze kwaszone.

Drobne rydze ocierają się najczyściéj ściereczką, płuczą w czystéj wodzie, a gdy osiąkną na sicie lub przetaku układają w słój kamienny, garnek. lub faseczkę, przesypując solą i cebulą, gdy już naczynie pełne, przykryć denkiem dokładnie pasującem i przycisnąć kamieniem.

Przed wydaniem na stół, gdyby były za słone wypłukać można w czystéj wodzie a następnie polać oliwą i octem. Rydze kwaszone po długim przechowywaniu, nieraz zaczynają pleśnieć, w takim razie wypłukać je w ciepłéj wodzie, ułożyć w słój, zalać przegotowanym octem z cebulą, angielskim zielem, pieprzem i pęcherzem obwiązać. *J. L.*

N. 42. Pomidory konserwowane w wodzie.

Pomidory zupełnie czerwone, niezepsute i całe ułożyć w słój szklanny albo garnczek polewany i zalewać zimną wodą ze studni. Na pomidorach trzeba kratkę z trzciny ułożyć, żeby się nie wznosiły do góry, lecz woda dobrze ich pokrywała. Wodę tę trzeba co kilka tygodni odmienić, lub też osolić, a wtenczas może dłużéj pozostać na pomidorach.

Małe słoiki obwiązują się pęcherzem, większe naczynia grubym papierem. *C. Z.*

N. 43. Pomidory smarzone.

Dojrzałe pomidory rozgotować w rondlu bez wody, bo dosyć mają własnego soku, płyn ten przecedzić przez sitko, ponalewać w butelki suche, obwiązać pęcherzem i zagotować jak konserwy w kociołku wodą napełnionym minut 15.

Butelki wyjmują się wtedy dopiero, gdy woda ostygnie, korkują i wynoszą do suchéj piwnicy; tym sposobem zakonserwowane pomidory nie tracą bynajmniéj na smaku i wyborna z nich zupa.

Można także pomidory smarzyć aż do gęstości, przetrzeć przez durszlak włożyć w słój i obwiązać papierem. *C. Z.*

N. 44. Borówki.

Borówki dojrzałe przebrać, poobrywać ogonki, wypłukać w czystéj wodzie i włożyć do dobrze pobielanego rondla. Na garniec borówek dodać cukru 2 funty, gotować godzinę, przestudzić i układać w słoiki. Konfitura ta wyborna jest do pieczystego i kilka lat konserwować ją można bez żadnego psucia. Jeżeli sos zupełnie wyschnie przez długie przechowywanie, wtenczas zrobić cokolwiek syropu przegotować w nim borówki i poukładać w słoje.

Do smażących się borówek, dodać można obrane i na 4 części przekrojone gruszki bergamoty, które razem doskonale się utrzymują; uważać tylko trzeba żeby się nie przegotowały, a jednak miękkie były. *M. W.*

N. 45. *Sok żurawinowy.*

Gdy jagody przemarzną w Grudniu lub Styczniu wsypać w garnek gliniany i wstawić w piec o tyle gorący, żeby sok z siebie puściły, a jednak nie zagotowały się. Sok ten ostrożnie przecedzić trzeba przez sitko nie wyciskając owocu, dodać do kwarty 2 funty cukru, zagotować razem i wyszumować, a ostudzony pozlewać w butelki i zachować w suchem miejscu. *L. S.*

N· 46. *Przepis octu bardzo dobrego.*

Na każde 7 garncy wody krynicznéj brać 1 garniec wódki, a wlawszy do baryłki wsunąć do niéj w trąbkę zwinięty arkusz białéj bibuły lub prostego papieru w którem się rozsmarowało 1 funt miodu nie topionego razem z woskiem. Proporcja ta miodu i papieru bierze się na 7 garncy, jeśliby więcéj było to więcéj miodu brać należy. Tak nastawiona baryłka stawia się blisko pieca, ale nie przy samem piecu. Nie zatykać ją mocno tylko samem płótnem rzadkiem przysłonić otwór. We trzy miesiące będzie ocet zdatny do użycia.

A. M.

N. 47. *Napój tani chłodzący zwany winem Lafayetta.*

Mączki cukrowéj dwa funty, fijołków suszonych szczyptę, tyleż kolendru i bzowego kwiatu, octu łyżek dziewięć, wody garncy dwa i pół; po trzech dniach maceracji przecedzić i zlać w butelki mocno zatkawszy. Po kilku dniach płyn musujący jest zdatnym do picia. *A. M.*

N. 48. *Drożdże sztuczne.*

Miodu łutów 13, wody zaczynającéj się gotować czyli na stopni 50 trzy kwarty, kremotartary łutów $2^1/_2$, słodu jęczmienego suchego funtów $1^1/_2$ zmięszawszy wszystko pozostawić dopóki nie wystygnie do 20 stopni, następnie przykryć i postawić np: na piecu czyli w temperaturze wyżéj wspomnianych 20 stopni, dopóki fermentacja nierozpocznie się i drożdże nie zaczną wierzchem naczynia dobywać się, które starannie do użytku zbierać należy. *A. M.*

N. 49. *Pomada nadająca delikatność skórze i lecząca wszelkie wyrzuty zwana: (Cold-cream).*

Olejku migdałowego uncji pięć (łyżek stołowych dwanaście). Olbrotu uncję jedną. Wosku białego uncji pół. Wody różanéj uncję jedną (dwie łyżki). Wody kolońskiéj drachm dwie (łyżkę niepełną). Balsamu peruwiańskiego kropel sześć. W moździerz najlepiéj porcelanowy, w ostateczności metalowy, rozgrzany silnie we wrzącéj wodzie, wlewa się roztopiony na wolnym ogniu wosk, olbrot i olejek migdałowy, miesza się aż do zupełnego oziębienia, dodając od czasu do czasu po kilkanaście kropel wyżéj oznaczoną ilość wody różanéj, kolońskiéj, oraz balsamu. Massę osiadającą na brzegach moździerza starannie oskrobywać i do środka wkładać, aby się jednakowo i dobrze uwierciła. *A. M.*

N. 50. *Ocet toaletowy.*

Czysty spirytus, silny ocet, oraz benzoesu w równych częściach co do wagi, poddaje się macerowaniu w umiarkowanéj temperaturze przez dni kilka, kłócąc niekiedy, następnie przecedziwszy, najlepiéj przez grubą flanelę, otrzymuje się preparacją, któréj dodawszy po kilka kropel do wody, do umywania się, robią ją mleczną przyjemnego zapachu, nadającą skórze delikatność. *A. M.*

N. 51. *Przepis wody kolońskiéj.*

4 łuty olejku bergamotowego
1 łut „ cytrynowego
1 „ „ pomarańczowego
1 „ „ cedrowego
1 „ „ neroli.

To wszystko wlać razem do butelki z garncem spirytusu najmocniejszego. Trzymać w miernem cieple, kłócąc póki się olejki nierozpuszczą. Dobroć téj wódki kolońskiéj zależy od doskonałości spirytusu, niemającego żadnéj przykréj woni i od dokładnego roztworzenia się olejków.

W. R.

N. 52. *Sposób robienia szuwaksu.*

Melassu funt jeden, kości palonych $^3/_4$ funta dobréj oliwy łyżkę stołową; octu ośm łyżek; witryoleju dwie łyżki. Do melassu i kości leje się naprzód witryoléj, jak mięszanina dymić przestaje, dodać należy ocet i oliwę; po dokładnem wymieszaniu, dolewa się piwa aż do otrzymania gęstości właściwéj szuwaksowi. *A. M.*

N. 53. *Kit do klejenia szkła, porcelany i t. p.*

Do 300 części wysuszonego i sproszkowanego twarogu, dodaje się 30 części niegaszonego wapna i trzy części kamfory sproszkowanéj, zmięszać to wszystko i zachować w buteleczce silnie pęcherzem obwiązanéj; w chwili użycia, proszek ten zarabia się na odpowiedni klajster białkiem z jaja, używając go natychmiast do klejenia. *A. M.*

N. 53. *Bielenie płótna w ośmiu dniach.*

Płótno odebrane od płóciennika, wyprać w ciepłéj wodzie, aby szlichtę z niego wywabić, potem zamoczyć w mocnym ługu, sporządzonym z popiołu, z grabowego drzewa, korzeni z chrzanu i szarego mydła. Po wymoczeniu kilkodniowem rozpostrzeć na murawie w dzień pogodny, gdy słońce jasno świeci, i polewać pilnie, wodą czerpaną na brzegu strumyka, nad którem olszyna nierośnie. Powtórzyć jeszcze raz lub dwa zamoczenie w ługu, a płótno nabierze w oznaczonem czasie prześlicznéj białości. *R.*

N. 55. Ług alzacki do prania bielizny.

Trzy funty mydła rozpuszcza się w 13 garncach wrzącéj wody, dodając łyżkę zwyczajnéj terpentyny i trzy łyżki amoniaku. W ługu tym zamoczyć na kilka godzin bieliznę, następnie odmieniając często wodę przeprać należy dwa razy, a wypłukawszy w czystéj wodzie otrzymuje się bieliznę, a nawet koronki zupełnie czyste. Farbkowanie i krochmalenie bielizny odbywa się zwykłym sposobem. *A. M.*

N. 56. Sposób czyszczenia sreber.

Równe części kremortartary, soli kuchennéj i ałunu rozpuszczone w pięćdziesięciu częściach wody, dają kompozycją w któréj srebra gotowane nabędą blasku jakby nowe były. *A. M.*

N. 57. Czyszczenie czyli odświeżenie aksamitu czarnego wyrudziałego i zniszczonego długiem użyciem.

Aksamit wytrzepany z kurzu i oczyszczony miotełką, trzymać dla podniesienia jego barwy nad parą. Środek tén wielu osobom znany, ale nie wystarczający: po dopełnieniu go, trzeba wziąść octu, dobrać go w połowie mniejszéj okowitą i gałgankiem jedwabnym czarnym zwilżyć naprzód lewą stronę aksamitu raz koło razu, potem odwrócić i znów z jego prawą stroną postąpić tak samo, tylko tu trzeba płatek zupełnie mocno wycisnąć i tylko wilgotnym zaledwie oczyszczać powierzchnią, zacierając trochę mocniéj plamy, jeżeliby jakie były.

Tak odświeżony aksamit, trzeba gorącym żelazem na powietrzu z lewéj strony prasować, strzegąc się przygniecenia włosa; dla tego też do trzymania potrzebne są dwie osoby, a trzecia prasować powinna.

Mniejsze kawałki jako to: aksamitki i t. p. można odwróciwszy żelazo prasować na jego powierzchni.

Aksamit z którym się w ten sposób postąpi nabierze świeżości, gummy i czarności zadziwiającéj. *A.*

N. 58. Kit do zalepiania okien.

Trzy funty mąki żytniéj, trzy funty kredy miałkiéj (po 5 groszy funt) w składzie materjałów aptecznych i tyleż piasku ile mąka i kreda wynoszą. Wody bierze się taką ilość aby kit nie był zbyt gęsty ani za rzadki. *T.*

N. 59. Sposób odświeżenia mebli mahoniowych i orzechowych.

Do odświeżenia mebli, orzechowych i machoniowych, wyborną jest mięszanina z 30 gramów wosku żółtego i 30 gramów terpentyny czyszczonéj. Wosk rozpuszcza się w nowéj glinianéj ryneczce, dodaje późniéj do niego terpentynę i po należytem wymięszaniu łyżeczką drewnianą, wystudza się do użytku. Meble najpierw trzeba oczyścić z kurzu, a potem maczając płatek wełniany wcierać aż do nabrania połysku. *T.*

N. 60. Płyn do mycia luster.

Lustra doskonale się myją następującą mięszaniną. Wody pół kwarty, octu 4 łyżek i kawał kredy rozpuścić w naczyniu na ogniu, po wymięszaniu odstawić i zimnym płynem szkło wycierać. *T.*

Wszystkie powyższe przepisy zawdzięczamy naszym Prenumeratorkom i dla tego zaopatrzyliśmy je w początkowe litery imion i nazwisk. Inne jakie jeszcze posiadamy udzielać będziemy koleją w następnych numerach roku przysłego Tygodnika i tym sposobem utworzy się zbiór rzeczy na pozór niby drobnostkowych, a jednak w gospodarstwie domowem nader użytecznych. Ważną zaletę udzielających się przepisów jest ich praktyczność stwierdzona doświadczeniem, a że nie ma domu prawie, w którymby skrzętna Gospodyni nie posiadała różnych wyłącznych sekretów jéj tylko wiadomych, ponawiamy przeto prośbę o ich nadsyłanie. Pomału gdy się zbiór znaczny nagromadzi, ułożemy je w pewny porządek i wydrukujemy w oddzielnéj książce jako dar dla naszych Prenumeratorek. Będzie to książeczka skromna, bardzo materjalnym zajęta przedmiotem, ale następstwa z niéj smaczne przez najpoetyczniejsze nawet jednostki, zajęte wiecznie oderwanemi rozumowaniami o uczuciach, losach ludzkości i filozoficznych subtelnościach, jesteśmy pewni że właściwie ocenione i z mimowolną pochwałą, schrupane zostaną. Pokarm jak powietrze koniecznym jest dla człowieka, zbyteczne tylko oddawanie się mu i przesadzone dogadzanie smakowi rzeczą zdrożną i naganną. Umiarkowana droga jest tu najwłaściwszą i konieczną, co nam przyznają nietylko pracowite Gospodynie, ale i męzka połowa ludzkości, zwykle najswarliwsza i najnieznośniejsza, gdy głodna lub źle nakarmiona.

Redakcja.

Dodatek do Nr. 46 Tygodnika Mód.

Warszawa dnia 6 (18) Listopada 1865 roku.

ROZMAITE PRZEPISY KUCHENNE.

N. 1. Potrawa z kaczki z sosem pomidorowym.

Ugotować włoszczyzny w rondlu prawie do miękkości, dopiero włożyć czysto oprawioną tłustą kaczkę i póty ją dusić aż będzie miękka. Później wyjąć z rondla, pokrajać na kawałki, rosół przecedzić, zaprawić kwaterką śmietany z odrobiną mąki rozbitą i przetrzeć 4 pomidory poprzednio usmarzone osobno w ryneczce glinianéj lub w rondelku. W braku pomidorów dodać można smaku grzybowego, siekanych grzybków, i kilka plasterków cytryny. *G.*

N. 2. Pasztet ze zwierzyny.

Na 12 osób upiec zająca szpikowanego, 2 kuropatwy i 4 kwiczoły; pokrajać w kawałki wyjmując zbyt wielkie kości i mieć przygotowaną zwierzynę tę do środka pasztetu.

Osobno zaś: łopatki i wątróbkę od zająca, jakoteż wątróbkę cielęcą ugotować z funtem młodéj słoniny, późniéj razem usiekać i przetłuc w moździerzu na masę, dodać trochę soli, pieprzu, angielskiego ziela tłuczonego, kaparów, jednę bułkę utartą i przesianą, 4 żółtka, trochę trufli krajanych i w maśle smarzonych lub w braku ich, nieco grzybów duszonych. Ciasto do pasztetu najlepsze francuzkie, które w mieście z wielką łatwością dostać można w każdéj cukierni. Mając rant gotowy na ćwierć łokcia wysoki, z osobną pokrywą ustawić na półmisku i układać warstwami przyrządzony farsz i zwierzynę krajaną, nakoniec wlać do środka filiżankę mocnego rozgotowanego buljonu i wstawić pasztet pod blachę na 3 kwandranse, uważając żeby się ciasto nieprzypaliło. Wydając na stół podać można osobno sos, zrobiony z buljonu, trufli, kaparów, cytryny, zaprawiony przesmażoną mąką z odrobiną masła. *T.*

N. 3. Indyk faszerowany na zimno.

W zimie można indyka przed użyciem zabić na dni kilka, w lecie na dzień jeden żeby skruszał, trzymając w chłodnem miejscu. Póki indyk jeszcze ciepły oskubać go ostrożnie, aby skórki na piersiach nie popsuć, odjąć podróbka do rosołu i wyjąć z niego kości większe. Farsz do nadziewania zrobić z wątróbki indyczéj i jednéj cielęcéj drobno siekanéj, dołożyć jednę bułkę tartą, 3 całe jaja, łyżkę masła, soli, odrobinę pieprzu i kwiału muszkatowego. Farszem tym nadziać podgardle indyka i zaszyć nitką. Osobno trzeba ugotować 4 nóżki cielęce z włoszczyzną, korzeniami, rosołem tym gorącym nalać indyka i gotować 2 godziny dopóki nie będzie miękki. Po ugotowaniu wyjąć indyka, a po zupełnem ostygnięciu pokrajać w kawałki ułożyć na półmisku i zalać galaretą w któréj się indyk gotował. Z sosu trzeba najpierw zebrać tłustość, przecedzić przez czystą serwetę, zaprawić sokiem z cytryny i ubrać jarzynkami zgrabnie foremką wykrojonemi. Kapłony tak samo można przyrządzić w galarecie.

J. Ż.

N. 4. Matlot z kuropatw, jarząbków lub kwiczołów.

Włóż w rondel kawałek świeżego masła, wciśnij cytrynę, nakraj sporo szampjonów i poukładaj rozmaitego ptastwa, dodawszy trochę rozgotowanego buljonu, szklankę wina i nieco bułki tartéj. Gdy się ptaki uduszą poléj sosem i wydaj na stół. *J. Ż.*

N. 5. Kuropatwy, jarząbki lub słomki na zimno.

Upieczone kuropatwy lub jarząbki pokraj na cząstki i rozmięszawszy trochę octu i oliwy z odrobiną pieprzu, zamarynuj kuropatwy na godzinę. Tymczasem zrób ze sztamu z wygotowanych nóżek cielęcych, oliwy, octu i kilku ugotowanych żółtek bity sos, maczaj w nim każdy kawałek kuropatwy, układaj w około półmiska, w środek wléj tego sosu z drobno krajanemi korniszonami, grzybkami marynowanemi i wydaj na stół. *J. Ż.*

N. 6. Salcesony.

Na 10 funtów mięsa wieprzowego i 5 funtów wołowego drobno pokrajanego, soli prażonéj pół kwarty, saletry trochę, spirytusu pół szklanki, pieprzu prostego i angielskiego i cokolwiek goździków. Wszystko to wymięszać dobrze, i tą massą nadziewać kiszki jak można najtężéj. Nadziane zawiązać, ułożyć na stole, i tak zostawić przez noc całą. Nazajutrz nacisnąć i niech tak leżą przez tydzień, potem wędzić w dymie przez dwa tygodnie i znowu na wiatr wywiesić. Przechowywać w życie dobrze wysuszonem.

W. R.

N. 7. Czarne kiszki z bułeczki.

Mleka słodkiego półtory kwarty zagrzać na ogniu i do gorącego nakrążyć bułki tyle, aż w nią powoli wszystko mleko wsiąknie. Gdy już dobrze rozmoknie, rozetrzeć ją jak najstaranniéj, zmięszać z półtora łutami soli, dodać pieprzu pro-

stego i angielskiego pół ćwierci łuta, słoniny 2 funty, półtalerza podsmarzonéj cebuli, majranu pół ćwierci łuta, i domięszać w to wszystko pół garnca krwi wieprzowéj, przefasowanéj przeż durszlak i razem przygrzać zwolna na rozżarzonych węglach ostrożnie, żeby nie podrumienić ciągle mięszając. Odstawiwszy rondel od ognia napełnić tą massą kiszki do połowy, mięszając ciągle aby się massa od krwi nie odłączała; kiszki pogotować z kwandrans w wodzie, a do użycia odsmarzać ich na patelni. *W. P.*

N. 8. Kiszki z gęsich wątróbek mające smak pasztetu.

Utrzeć w donicy wątróbki, dodać bułki tartéj i przesianéj przez durszlak nie wiele, gęstéj śmietanki pół szklanki, wsypać trochę gałki muszkatowéj, majranku, smarzonéj cebuli, 4 żółtka, rozmięszać to dobrze i nadziewać tem lekko kiszki, ugotować należycie, potem zanurzyć w zimnéj wodzie, wymyć i zachować do użytku. Można smarzyć w maśle albo na zimno podać krajane w plasterki do herbaty lub śniadania. W braku gęsich wątróbek i z wieprzowéj bardzo dobre. *W. P.*

N. 9. Okonie faszerowane.

Oskrob okonia, wyrzuć skrzele a wnętrzności wyciągnij przez gardło, ikrę tylko zostawić można, nasól, potrzymaj przez godzinę, weź późniéj za głowę i zanurz w gotującéj wodzie, znów wyskrob gdyby była jaka łuska, wytrzyj płótnem, napakuj przez gardło farszu rybnego i ugotuj w solonéj wodzie. Sos przyrządza się osobno z oliwkami, kaparami i szampionami. Farsz robi się z okonia lub innéj ryby, przefasowawszy go, włóż 2 duże łyżki przesmarzonéj cebuli, szampionów, i pietruszki siekanéj, wymięszaj z farszem, i nakładaj. Można także do farszu dodać śledzia wymoczonego lub sardele. *R.*

N. 10. Szczupak lub sandacz w majonesie.

Oprawioną rybę nasolić wewnątrz i zewnątrz solą prażoną, w całości bez pokrajania w kawałki, a osobno ugotować włoszczyzny z korzeniami, cebulą i gorącym płynem nalać rybę ułożoną w wanience miedzianéj dobrze pobielanéj lub w dużym płaskim rondlu, zwijając w kształcie ślimaka. Gotować trzeba rybę pod pokrywą, żeby była łupka a jednak nie rozgotowana, ostrożnie wyjąć na długi półmisek, a po wystudzeniu oblać ją następującą galaretą. Trzy łuty tłuczonego karugu rozgotować w dwóch kwaterkach smaku wygotowanego z ryby, płyn ten czysto przecedzić, wystudzić i dopiero dodać szklankę oliwy, octu pół szklanki, łyżkę cukru miałkiego, soku z całéj cytryny bez pestek i razem bić mocno miotełką drucianną, aż się w pianę zamieni i mocno stężeje.

Do powyżéj opisanéj galarety, którą się cały szczupak lub sandacz oblewa, dodać można kaparów, korniszonów w plasterki krajanych, drobnych grzybów marynowanych i rydzów. Do ubierania służy także marchew i burak gotowany, wykrawane zręcznie foremką. *T.*

N. 11. Sos pieczarkowy.

Weź pieczarek młodych z odjętemi korzonkami i przepłukanych w kilku wodach, poobieraj z wierzchu skórkę czarną, wrzuć w czysty rondel, do którego wléj dużą łyżkę wody, stosunkowo do proporcji, wyciśnij cytrynę, soli szczyptę i wymięszaj dobrze pieczarki: włóż masła kawałek, postaw na dobrym ogniu, nakryj, jak się zagotują, dodaj oliwek, kaparów, i oblej rybę lub użyj do jakiéjkolwiek bądź potrawki. *R.*

N. 12. Łuska rybia.

Wszystkie gospodynie powinny najstaranniéj zalecać kucharkom zbieranie łuski rybiéj, do czego w poście najwięcéj nastręcza się sposobności. Łuska ta obmyta, wysuszona w długie może się przechowywać lata; jest to drobnostka na pozór bardzo niepożyteczna, tymczasem wymyta starannie, wygotowana, odszumowana uważnie, daje cudnéj czystości galaretę, mogąca być użytą bez żadnych subjekcjonalnych cedzeń i oczyszczań. Gdy się wygotuje przecedza się ją choćby tylko przez gęste sitko, niech się ustoi, sklaruje, lub jeżeli nie pilno, zastygnie: jak zastygnie, spód nożem skroić, bo zawsze na dnie coś osiąść musiało; rozpuścić, przyprawić cytryną, winem, cukrem lub też dobrać araku na ponczową, zagotować, przecedzić przez pojedynczą serwetę, wlać w formę, i niech zastygnie. Chcąc mieć w dwóch kolorach, trzeba zaprawić galaretę koszenillą, nalać do połowy, a jak stężeje, dopiero zimną płynną białą dopełnić. *A.*

N. 13. Mleczko.

Przegotować kwartę mleka i ostudzić. Osobno ubić jaj dziesięć całych doskonale w garnku, dodać pół funta cukru, zapachu podług woli, wymięszać z kwartą mleka, wlać w formę i gotować w gorącéj wodzie jak budyń, probując słomką lub widelcem czy ciasto nie przylega. Gdy należycie mleczko ugotowane, wyjąć z formą i zastudzić w lodowni lub piwnicy, po wyjęciu z formy ubierać konfiturami lub polać sokiem. *T. N.*

N. 14. Bliny z krup manny.

Ugotować na mleku drobne krupki zwane manną lub gryczanne, na gęstą kaszę. Skoro przestygnie, wyłożyć na czystą stolnicę, nieco masłem posmarowaną, i nożem umaczanym w maśle, rozprowadzić kaszę na $^1/_4$ cala grubości. Foremką okrągłą blaszaną wykrawać z tego bliny i smażyć na patelni na gorącem maśle z jednéj i drugiéj strony do zarumienienia. Na wydaniu osypać cukrem. *W. R.*

N. 15. Sztrudel z jabłkami.

Mąki pół kwarty, jajko całe jedno, masła jak włoski orzech, trochę soli wymięszać z kwaterką letniéj wody, żeby ciasto było wolne i bić o stolnicę dotąd, dopóki pęcherzy nie dostanie, potem pół godziny zostawić na stolnicy zawinięte w mokréj

serwecie a następnie rozciągnąć, topionym masłem kropić ciasto, jabłkami cienko krajanemi nałożyć, zwinąć w rulon i w rondel dobrze wysmarowany wstawić do pieca na godzinę. *J. Ż.*

N. 16. Klar do smarzenia nóżek cielęcych i jabłek.

Kwaterkę pszennéj mąki zaparzyć filiżanką wrzącéj wody, rozprowadzić pół filiżanką zimnéj wody lejąc po troszku, kiedy massa już dostatecznie ubitą dodać kieliszek oliwy i wymięszać delikatnie ciasto z pianą z 4 białek. *J. Ż.*

N. 17. Pyza szafranowa z formy.

Mąki ładnéj kwaterkę, mlekiem wrzącem sparzyć, gdy się gruzołki rozrobią i ciasto przestygnie tak, że tylko letnie będzie, wlać drożdży piwnych $^1/_4$ kwaterki lub suchych 1 i $^1/_2$ łuta rozrobionych i rozmoczonych poprzednio letniem zupełnie mlekiem; wyrobić prędko aby ciasta nie studzić i postawić w cieple, aby podrosło. Gdy się ruszy doskonale, wlać 4 jaja całe rozbite dobrze, wsypać po trochu trzy kwaterki mąki, cukru ćwierć funta, wlać szafranu w mleku wprzód namoczonego, lub też ususzonego i miałko utłuczonego szczyptę, dla koloru i smaku, i masła ćwierć funta sklarowanego i nie gorącego dodać w ostatku, wyrabiając ciągle. Ciasto powinno być gęste jak na kładzione kluski a jeżeli mąka bardzo sucha, to wziąść trochę mniéj do téj miary jak kwartę.

W wysmarowaną i wysypaną bułeczką formę, kładzie się ciasto do połowy prawie. Jak podrośnie dobrze, blisko drugie tyle wstawić tę formę w rondel z wrzącą na dnie wodą, obłożywszy ją czem żeby się nie chwiała i nieporuszała. Wody powinno być nie wiele żeby się przez wierzch gotując do formy nie nabrało. Rondel musi mieć pokrywę dobrze przystającą i naciśniętą, aby para nie wchodziła, gdyż ta głównie na ugotowanie wpływa. Blisko godzinę pyza ta powinna być na ogniu, nie zaglądając często, bo opada. Jak woda w rondlu się wygotuje dolewać po trochu wrzącéj wody. Gdy już pyza jest gotową o czem najłatwiéj przekonać się za pomocą słomki, wyjąć na półmisek i podać do niéj masło młode sklarowane. Osoby nie lubiące szafranu niepotrzebują go dodawać do pyzy. *A.*

N. 18. Ciasto kruche ze śliwkami.

Kwartę mąki, funt masła, cukru pół funta, trochę skórki cytrynowéj, 6 gotowanych żółtek i jedno jajko surowe zagnieść, rozprowadzić cienko na blachę i nałożyć z wierzchu śliwkami dobrze osypanemi cukrem i cynamonem. Wsadzić w piec miernie gorący. *T.*

N. 19. Sucharki niekosztowne.

Garniec mąki, kwartę masła, pół kwarty żółtek, kwartę śmietanki słodkiéj i kwaterkę drożdży. Drożdże roztwarzają się z mlekiem i żółtkami, i rozczyniają z mąką. Potem mięszać trzeba bardzo długo, aż się ciasto wygładzi, dodać masła, wysmarować serwetę, ciasto w nią włożyć, zawiązawszy lekko, żeby miejsca było dosyć do rośnięcia, i włożyć w najzimniejszą wodę. Gdy ciasto urośnie że serweta będzie pełna, zrobić sucharki. *R.*

N. 20. Obwarzanki Marienbadzkie

Do 4 kwart mąki pszennéj wziąść trzeba 4 jaja całe, 2 łyżki bardzo gęstych drożdży i 3 a najwięcéj 4 kwaterki mleka słodkiego, potem dobrze wygnieść ciasto, aby od ręki odstawało, zważyć je i do każdego funta dodać 5 łutów przetopionego masła, wygnieść mocno z tem masłem, zaraz obwarzanki robić, i kłaść na blachy, a gdy już troszkę wyrosną w piec wsadzić, gdzie najwięcéj 10 minut zostawać winny. Piec musi być gorętszy jak na chleb razowy. *R.*

N. 21. Obwarzanki kruche.

Utrzeć 4 łuty masła, z ośmiu łutami mąki, przyczynić potem kwaterkę kwaśnéj śmietany, 2 jaja, lub 3, łyżkę dobrych drożdży, i dobrze wymięszać z mąką. Robić obwarzanki do upodobania lub kółka, posmarować jajem, takowe poukładać na blachę, potrząsnąć tłuczonemi migdałami i cukrem, a skoro wyrosną piec w miernie gorącym piecu. *R.*

N. 22. Bułki Wizytek Wileńskich.

Na dwa garnce mąki bierze się 15 jaj i kwartę mléka, pół kwarty masła sklarowanego $^1/_4$ funta cukru, dwie łyżki stołowe drożdży i trochę soli. Do rozczynienia trzeba żeby mléko było letnie, jaja rozbite razem białka z żółtkami, które wlać do większéj połowy mąki, dodać drożdży i wymięszać, uważając aby ciasto nie było zbyt gęste, postawić w cieple aby podeszło. Jak się dobrze ciasto podniesie, wybić go mocno, wsypać soli, cukru, mąki, wlać masła i mięszać dopóty, aż od rąk odstanie; wymięszane przykryć serwetą, postawić w cieple, a gdy powtórnie zacznie ciasto podrastać robić z niego bułki, kłaść na ciepłą blachę i gdy dobrze podejdą, posmarować jajkiem i do pieca niezbyt gorącego wstawić. *W. R.*

N. 23. Torcik lub babka z kartoflanéj mąki.

Kwaterkę mąki kartoflanéj, kwaterkę cukru, miałkiego, wiercić w donicy, z dziesięcioma żółtkami i sokiem z jednéj cytryny przez pół godziny, dodać skórkę cytrynową, migdałów gorzkich sześć i pianę z dziesięciu białek. Wlać do posmarowanéj klarownem masłem formy i wsadzić na godzinę w piec tak gorący, jak na chleb pytlowy.

T. N.

N. 24. Pierniki cukrowe.

Na 1 funt cukru 8 jaj, ucierać w misce przez dwie godziny, potem wsypać funt mąki i znowu godzinę ucierać, dołożyć jakich się podoba korzeni, blachę wytrzeć świeżem masłem, posypać mąką, układać pierniki, i w letnim piecu upiec.

W. R.

N. 25. *Pierniki wileńskie.*

Miodu czystego pół garnca przegotować, do tego wsypać delikatnéj i przesianéj mąki pszennéj tyle, żeby się sformowała rzadkawa massa, wlać kubek od filiżanki mocnego spirytusu, dodać miałko potłuczonych skórek pomarańczowych, nieco imbieru, wszystko to mocno wymięszać, a gdy ostygnie wybijać w ręku aż się uformuje massa biała z któréj robić pierniki, kłaść je na blachy i do pieca po chlebie sadzać. Wyjęte z pieca są miękkie, lecz gdy ostygną twardnieją.

W. R.

N. 26. *Batoniki.*

Kwartę mąki, filiżankę drożdży, jeżeli gęste to tylko pół filiżanki, kwaterkę mleka razem to wszystko wymięszać i zostawić do wyrośnięcia. Potem dodać łyżkę stołową masła świeżego, wymięszać i robiąc Batoniki w kształcie grubego palca tylko dłuższe, jajkiem smarować i w piec dosyć gorący wsadzić na krótko.

R.

N. 27. *Mazurki migdałowe.*

Migdałów oparzonych i najdrobniéj usiekanych kubek jeden, z których trzy części słodkich, a jedna czwarta część gorzkich być musi. Żółtek od 6 jaj twardo ugotowanych, cukru w najlepszym gatunku, miałko utartego i przesianego kubek 1. wymięszać razem w misce, do tego wlać piankę ubitą z 6 białek, powtórnie wszystko wymięszać, massę tę wyłożyć na opłatki, rozciągnąć na ¼ cala grubości, ułożyć na blachę, zrobić brzegi z migdałów słodkich pokrajanych wzdłuż, zmięszanych z miałkiem cukrem i białkami od dwóch jaj, i posypać drobno usiekanemi migdałami z cukrem. Potem wstawić do pieca lekko wypalonego.

W. R.

N. 28. *Obwarzanki postne.*

Do kwarty pięknéj mąki przesianéj na stolnicy wléj w środek łyżkę dobrych drożdży, szczyptę soli, trochę czarnuszki i zagnieć ciasto ciepłą wodą. tak jak na kluski tj. dość twardo, gdy ciasto zacznie rosnąć zamięsić znowu, i robić małe obwarzaneczki, jak mały palec grube. Miéj wrzącą osoloną wodę i wiosełko drewniane długie i cienkie, wrzuć obwarzanki do tejże, zdejm rondel z ognia i trącaj go, by ciastka spłynęły na wierzch. Gdy spłyną, umaczaj rękę i wiosełko w zimną wodę i nakładaj nań obwarzanki, jeden koło drugiego, wsadź w piec dość gorący, a jak z wierzchu wyschną, przewróć wiosełko na drugą stronę, i po zrumienieniu na ładny kolor żółty, gdy będą suche wyjmij je z pieca. Można kilka wioseł włożyć w piec jednak trzeba uważać, które pierw włożone, by je najprzód wyjąć. Smarowane masłem będą bardzo kruche.

R.

N. 29. *Pałeczki postne z oliwą.*

Dwa funty mąki, 8 jaj całych, pół szklanki dobréj oliwy, łyżkę soli zmięszaj, zarób z tego ciasto a już wygniecione wybij na stolnicy. Ciasto powinno być wolne i elastyczne, i tak przygotowane, postaw w zimnem miejscu a nazajutrz przedziel na 4 części, z których zrób dość grube wałki, potem pokraj je na małe kawałki, połóż na deskę obsypaną mąką i kładź do wody wrzącéj. Zagotowane odsuń i parę minut mięszaj łopatką, póki ciasto nie wypłynie.

M. L.

N. 30. *Pałeczki do herbaty.*

Przesiej na stolnicę półtora funta mąki, wléj 5 żółtek, pół funta masła, trochę soli, jeżeli masło niesłone, parę łyżek cukru tłuczonego i wlej trochę mleka. Zagnieć ciasto dość twardo, porób wałeczki długie, grube jak mały palec i ułóż na blachę jeden koło drugiego. Posmaruj jajkiem, i wsadź w piec wolny, gdy kolor rumiany przybiorą i będą kruche wyjm z pieca.

N. 31. *Tort makaronikowy.*

Funt migdałów miałko tłuczonych, ¾ funta cukru, cwierć funta cynamonu, jednę muszkatową gałkę, z jednéj cytryny skórkę drobno siekaną, 8 łutów mąki wszystko zsypać do miski ubić z 6 białek pianę, z lekka wymięszać to wszystko i wlać do formy blaszanéj, wysmarowanéj masłem, i opłatkami wyłożonéj. Piecze się pół godziny.

N. 32. *Marcepany doskonałe.*

Cukru tłuczonego i przesianego funt, migdałów tyleż słodkich i kilka gorzkich dla zapachu oparzyć, obrać, wypłukać czysto i trzeć na tareczkach malutkich, żeby miałkie były. Można usiekać drobno, a potem przetłuc, ale daleko są bielsze, delikatniejsze, gdy się je trze, bo wtedy tłuszcz się na wierzch nie wydobywa. Gdy migdały już przyrządzone, stolnica wysypuje się owym cukrem wyżéj wymienionym, migdały się wykładają, wody różanéj dolewa się trochę i z owych migdałów i cukru zagniata się lekko, jakby ciasto. Wody różanéj nie wiele się bierze; tyle tylko, aby wgnieść cukier odważony, zostawiając zawsze jeszcze na talerzu do podsypywania massy migdałowéj. Gdy się to wszystko dobrze z sobą przemięsza, stolnicę się wyskrobuje na czysto i znów wysypuje cukrem, ciasto się rozpłaszcza równo ręką, lub wałkiem rozciąga na grubość dobrego noża, i wycinają się z tego formą marcepany, które najczęściéj mają kształt: małych podłużnych tabliczek, serduszek, lub paluszków nożem karbowanych. Ładne i wyborne są także mazurki marcepanowemi zwane, te od razu powinny się rozwałkowywać na blasze na opłatkach, aby się dały wygodnie zsunąć. U mazurków jak i u ciasteczek brzegi okładają się cieniutkiemi wałeczkami z obrzynków sformowanymi, przed położeniem których wodą różaną trzeba obsmarować marcepany, aby rancik okalający je przystał lepiéj. Gdy się tak brzegi obłożą, tyłem noża ukośnie się je karbuje, raz koło razu. Na mazurku można i na środku zrobić podobne ubranie np. koło, narożniki,

kwadraty, lub t. p., a zaprawiwszy cukier kilkoma kolorami, najgustowniéj potem ustroić mazurek.

Dno marcepanów jako i mazurka pokrywa się czystym papierem, stosownie do kształtu wykrawanym tak, aby same karbowane wałeczki były widoczne, a reszta pokryta i zabezpieczona od ognia.

Gdy ciasteczka, lub mazurki zostaną już tak urządzone, układają się na blachy rant mające i piecze w bardzo miernie ogrzanym piecu. Trzeba często zaglądać, aby się nie opalały, a jak tylko brzeżki karbowane nabiorą żółtego koloru, blachę wyjąć i papierki ze spodu pozrucać. Lukier do marcepanów robi się przezroczysty. Cukier mielutko tłuczony i przez gęsty muszlin wysiany, rozrabia się wodą różaną i cytryną gęsto: tem marcepany lukrują się, a dla obsuszenia można je znów na chwilkę w letni piec wstawić, potem na suchy przezroczysty lukier ubierać jeszcze konfiturą, dobrze obsączoną i obsuszoną z syropu; do tego służyć, może agrest, głóg, wiśnie, angelika i t. p.

Lukier można zaprawiać na różowo koszenillą, na zielono wyciśniętym sokiem szpinakowym, a na żółto szafranem. *A.*

N. 33. *Ciastka hiszpańskie.*

Pół funta cukru, kawałek wanilii i kubek siekanych migdałów, pieprzu gorzkiego kilka ziarnek miałko tłuczonego, to wszystko wsypać do gęsto ubitéj piany z 6-iu białek i bić jeszcze póki nie zgęśnie. Wkładać w foremki, lub na blachę w kształcie rożków i wstawić do pieca na kilka minut. *R.*

N. 34. *Blamanż czekoladowy.*

Wziąść 4 nóżki cielęce dobrze je oczyścić, nalać półtory kwarty wody i ugotować miękko, dolewając jeszcze parę razy wodą, gdy się wygotują i tylko kwarta pozostanie sztamu, wtenczas przecedzić go przez serwetę na miskę.

Osobno wziąść pół kwarty mleka lub śmietanki lekkiéj, pół funta czekolady utrzeć na tarce, wsypać ją w gęsty muszlinowy płatek, lekko zawiązać, aby mleko dobrze objęło czekoladę i gotować mocno, aby nabrało smaku czekolady. Gdyby się mleko wygotowało, to dolać aby było półkwarty, dodać cukru ile się podoba, domięszać do sztamu wygotowanego z nóżek cielęcych, dobrze razem ubić i wlać do formy.

Postawić trzeba w miejscu zimnem lub lodem obłożyć, żeby dobrze stężało. *W. P.*

N. 35. *Blamanż szodonowy.*

Z nóżkami cielęcemi postępuje się jak wyżéj. Wziąść pół kwarty wina białego, wlać w rondel wbić do zimnego wina żółtek 10, cukru ile się podoba, trochę wanilii, postawić rondelek na ogniu, i bić ciągle miotełką aż kilka razy wzniesie się do góry czyli jak pełen rondelek będzie szumu. Rondel powinien być większy jak na kwartę, tak ugotowany szodon domięszać do poprzednio przygotowanego sztamu, kilka razy jeszcze ubić miotełką i wlać do przygotowanéj, formy zostawić w zimnem miejscu aby stężał. Najlepiéj robić na noc bo ma czas stężeć. *W. P.*

N. 36. *Najłatwiejszy sposób robienia Szodonu.*

Wina białego zimnego szklankę wlać w garczek półgarncowy, wbić w to 6 żółtek, włożyć 6 dużych kawałków cukru, można dodać skórki cytrynowéj lub trochę utłuczonéj wanilii dla smaku. Postawić to na węglach, lub płomieniu, bijąc nieustannie kołotewką czyli trzepaczką z drutu żółtego, która powinna być okrągła, gdyż inną nie ubije się i nie urośnie tak doskonale. Z téj miary dobrze zrobionego szodonu można mieć od 8 do 9 filiżanek.

Gdy się spostrzega, iż zgęstniał, urosł i jest gorący wydać zaraz. Wino choćby lekkiejmożna dobierać pół na pół wodą, a dostatecznie jeszcze da się uczuć smak jego. Chcąc mniejszą zrobić ilość, można na kieliszek wina, brać jedno żółtko; tylko wtedy w węższem robić naczyniu. Jest to przyjęcie na rano w porze południowéj, bardzo właściwe, ładne i niezmiernie prędkie i tanie. Ośm minut, wystarcza do zrobienia szodonu. Użyć go także można do rozmaitych legumin i omletów. *A.*

N. 37. *Lody śmietankowe.*

Rozbić mocno kwartę śmietanki z 8 żółtkami trzepaczką, a w rondlu zagotować pół funta cukru z kubkiem wody, do gęstego syropu, zdjąć z ognia i zmięszać z ubitą śmietanką z żółtkami i wszystko postawić na wolnym ogniu ciągle mięszając, dopóki trochę gęstnieć nie zacznie a jednak nie zagotowało się. Dodać wanilji utłuczonéj i przesianéj, wystudzić w glinianym naczyniu i dopiero wlać do puszki cynowéj przeznaczonéj do zamrożenia lodów.

Lód drobno tłuczony zwykle się kładzie do wanienki lub w głęboki szaflik dobrze się soli w takowy wstawia się puszkę i póty obraca, póki się woda nie pokaże; wtenczas trzeba ostrożnie otworzyć puszkę, oskrobać massę dobrze od brzegów łyżką, wymięszać należycie z resztą massy, nakryć pokrywą i znowu kręcić. Powtarzać to trzeba co kwandrans, wybijając mocno łopatką drewnianą całą massę, żeby żadnych grudek nie było. Wodę, która się tworzy przy kręceniu puszki, ciągle trzeba odlewać i lód solą posypywać.

Gdy już massa należycie stężeje, obsypać puszkę lodem i zostawić, aż do chwili wydania. *T. N.*

M. 38. *Sposób pieczenia chleba bez drożdży.*

Biorąc na chleb mąki garncy 6, należy 2 garnce owéj rozczynić 6 kwartami wody dobrze letniéj. Dzieża jeżeli nowa, przy pierwszem użyciu trzeba ją wytrzeć mocno cebulą i solą. Przy rozczynieniu jak wyżéj, sypie się garść soli i tyleż kminu, rozmięszać dobrze i postawić w miejscu ciepłem na noc. Czas mięszania poznaje się gdy ciasto dobrze podejdzie i znowu opadać zacznie do miary jak było przy rozczynieniu, wówczas wziąść resztę mąki na zamięszanie, zostawując trochę tylko do

rozwałkowania, wymiesić dobrze, aby nigdzie mąki ani gruzołków niebyło, i ciasto zrobiło się, pulchne. W przypadku jeżeliby zawiele mąki zadano, można wlać trochę piwa letniego, zaś nadto rzadkie, potem się poznaje, kiedy odgarnąwszy w jedną stronę ciasto, samo się w dół osuwa. Mięszając, rąk niczem wilżyć nienależy. Bułki robić wtenczas gdy ciasto podejdzie do miary jak było przy kwaśnieniu albo i więcéj. Biorąc ciasto na każdą bułkę należy mocno wałkować i nadać formę śpiczastą, lub okrągłą, zwilżyć piwem letnim po kilka razy i nie wprzód sadzić do pieca, aż jak podejdą cokolwiek na stole, i pokłute będą słomką, każda bułka po wierzchu.

Próba pieca jest taką: wsypać otrąb jeżeli się nie zapalą ani poczernieją, tylko zarumienią, znak jest dobry, i wtenczas wsadzić chleb, zlewając każdą bułkę przy wsadzeniu wodą wrzącą. Jeżeliby się bardzo zarumienił, odkryć deskę i komin, w razie przeciwnym należy żaru na przód pieca przygarnąć. Gdy się chleb dobrze opiecze, należy przesadzić bułki te co były na przodzie, posunąć daléj, a dalsze naprzód, odwilżając je piwem letniem.

Chleb dobrze wypieczony poznaje się po tem, kiedy bułki są lekkie i kiedy po zwilżeniu piwem, para prosto w górę idzie. Po wybraniu ciasta z dzieży, wlać do niéj trochę wody zimnéj ażeby niezaschła, i na przyszły chleb, kwas był dobry.

W przypadku jeżeli się dzieża zepsuje zaparzeniem zbyt gorącą wodą przy rozczynieniu, lub kiedy w gorącem bardzo miejscu postawi się do kwaszenia, naprawić ją można wycierając cebulą z solą.

NB. Do chleba uważa się zwykle proporcja taka:

Ile garncy mąki tyle kwart wody, a do ciasta ile garncy mąki tyle kwart mleka.

W. R.

N. 39. Urządzenie mizerji na zimę.

Ogórki młode w dosyć późnéj jesieni obrać, pokrajać na mizerją posolić na parę godzin, odlać wodę i włożyć w słoik posypując solą dosyć mocno, zawiązać słoik i postawić w piwnicy. Kiedy potrzeba użyć namoczyć na dwa dni odmieniając często wodę, jak wymoknie dostatecznie urządzić jak zwykle mizerję z octem, oliwą i pieprzem. *W. P.*

N. 40. Rydze marynowane.

Rydze zdrowe i średniéj wielkości opłukać w zimnéj wodzie i na przetaku osączyć z wody. Włożyć rydze do rondla przesypując krajaną cebulą i póty dusić na wolnym ogniu pod przykryciem aż się sos wygotuje, uważając jednak ciągle, aby się nie przypaliły. Gdy już sosu mało, dodać należy 2 szklanki octu a po zagotowaniu razem z rydzami, wybrać rydze do słoja i zalać taką ilością octu, aby na wierzchu rydze pokryte nim były; gdy wystygną, pęcherzem zawiązać i do suchéj spiżarni lub piwnicy wynieść. Na stół podają się takie rydze polane oliwą i nieco opieprzone. Tym samym sposobem marynują się grzyby.

T.

N. 41. Rydze kwaszone.

Drobne rydze ocierają się najczyściéj ściereczką, płuczą w czystéj wodzie, a gdy osiąkną na sicie lub przetaku układają w słój kamienny, garnek. lub faseczkę, przesypując solą i cebulą, gdy już naczynie pełne, przykryć denkiem dokładnie pasującem i przycisnąć kamieniem.

Przed wydaniem na stół, gdyby były za słone wypłukać można w czystéj wodzie a następnie polać oliwą i octem. Rydze kwaszone po długim przechowywaniu, nieraz zaczynają pleśnieć, w takim razie wypłukać je w ciepłéj wodzie, ułożyć w słój, zalać przegotowanym octem z cebulą, angielskim zielem, pieprzem i pęcherzem obwiązać. *J. L.*

N. 42. Pomidory konserwowane w wodzie.

Pomidory zupełnie czerwone, niezepsute i całe ułożyć w słój szklanny albo garnczek polewany i zalewać zimną wodą ze studni. Na pomidorach trzeba kratkę z trzciny ułożyć, żeby się nie wznosiły do góry, lecz woda dobrze ich pokrywała. Wodę tę trzeba co kilka tygodni odmienić, lub też osolić, a wtenczas może dłużéj pozostać na pomidorach.

Małe słoiki obwiązują się pęcherzem, większe naczynia grubym papierem. *C. Z.*

N. 43. Pomidory smarzone.

Dojrzałe pomidory rozgotować w rondlu bez wody, bo dosyć mają własnego soku, płyn ten przecedzić przez sitko, ponalewać w butelki suche, obwiązać pęcherzem i zagotować jak konserwy w kociołku wodą napełnionym minut 15.

Butelki wyjmują się wtedy dopiero, gdy woda ostygnie, korkują i wynoszą do suchéj piwnicy; tym sposobem zakonserwowane pomidory nie tracą bynajmniéj na smaku i wyborna z nich zupa.

Można także pomidory smarzyć aż do gęstości, przetrzeć przez durszlak włożyć w słój i obwiązać papierem. *C. Z.*

N. 44. Borówki.

Borówki dojrzałe przebrać, poobrywać ogonki, wypłukać w czystéj wodzie i włożyć do dobrze pobielanego rondla. Na garniec borówek dodać cukru 2 funty, gotować godzinę, przestudzić i układać w słoiki. Konfitura ta wyborna jest do pieczystego i kilka lat konserwować ją można bez żadnego psucia. Jeżeli sos zupełnie wyschnie przez długie przechowywanie, wtenczas zrobić cokolwiek syropu przegotować w nim borówki i poukładać w słoje.

Do smażących się borówek, dodać można obrane i na 4 części przekrojone gruszki bergamoty, które razem doskonale się utrzymują; uważać tylko trzeba żeby się nie przegotowały, a jednak miękkie były. *M. W.*

N. 45. Sok żurawinowy.

Gdy jagody przemarzną w Grudniu lub Styczniu wsypać w garnek gliniany i wstawić w piec o tyle gorący, żeby sok z siebie puściły, a jednak nie zagotowały się. Sok ten ostrożnie przecedzić trzeba przez sitko nie wyciskając owocu, dodać do kwarty 2 funty cukru, zagotować razem i wyszumować, a ostudzony pozlewać w butelki i zachować w suchem miejscu. *L. S.*

N. 46. Przepis octu bardzo dobrego.

Na każde 7 garncy wody krynicznéj brać 1 garniec wódki, a wlawszy do baryłki wsunąć do niéj w trąbkę zwinięty arkusz białéj bibuły lub prostego papieru w którem się rozsmarowało 1 funt miodu nie topionego razem z woskiem. Proporcja ta miodu i papieru bierze się na 7 garncy, jeśliby więcéj było to więcéj miodu brać należy. Tak nastawiona baryłka stawia się blisko pieca, ale nie przy samem piecu. Nie zatykać ją mocno tylko samem płótnem rzadkiem przysłonić otwór. We trzy miesiące będzie ocet zdatny do użycia. *A. M.*

N. 47. Napój tani chłodzący zwany winem Lafayetta.

Mączki cukrowéj dwa funty, fijołków suszonych szczyptę, tyleż kolendru i bzowego kwiatu, octu łyżek dziewięć, wody garncy dwa i pół; po trzech dniach maceracji przecedzić i zlać w butelki mocno zatkawszy. Po kilku dniach płyn musujący jest zdatnym do picia. *A. M.*

N. 48. Drożdże sztuczne.

Miodu łutów 13, wody zaczynającéj się gotować czyli na stopni 50 trzy kwarty, kremotartary łutów $2^1/_2$, słodu jęczmienego suchego funtów $1^1/_2$ zmięszawszy wszystko pozostawić dopóki nie wystygnie do 20 stopni, następnie przykryć i postawić np: na piecu czyli w temperaturze wyżéj wspomnianych 20 stopni, dopóki fermentacja nierozpocznie się i drożdże nie zaczną wierzchem naczynia dobywać się, które starannie do użytku zbierać należy. *A. M.*

N. 49. Pomada nadająca delikatność skórze i lecząca wszelkie wyrzuty zwana: (Cold-cream).

Olejku migdałowego uncji pięć (łyżek stołowych dwanaście). Olbrotu uncję jedną. Wosku białego uncji pół. Wody różanéj uncję jedną (dwie łyżki). Wody kolońskiéj drachm dwie (łyżkę niepełną). Balsamu peruwiańskiego kropel sześć. W moździerz najlepiéj porcelanowy, w ostateczności metalowy, rozgrzany silnie we wrzącéj wodzie, wlewa się roztopiony na wolnym ogniu wosk, olbrot i olejek migdałowy, miesza się aż do zupełnego oziębienia, dodając od czasu do czasu po kilkanaście kropel wyżéj oznaczoną ilość wody różanéj, kolońskiéj, oraz balsamu. Massę osiadającą na brzegach moździerza starannie oskrobywać i do środka wkładać, aby się jednakowo i dobrze uwierciła. *A. M.*

N. 50. Ocet toaletowy.

Czysty spirytus, silny ocet, oraz benzoesu w równych częściach co do wagi, poddaje się macerowaniu w umiarkowanéj temperaturze przez dni kilka, kłócąc niekiedy, następnie przecedziwszy, najlepiéj przez grubą flanelę, otrzymuje się preparacją, któréj dodawszy po kilka kropel do wody, do umywania się, robią ją mleczną przyjemnego zapachu, nadającą skórze delikatność. *A. M.*

N. 51. Przepis wody kolońskiéj.

4 łuty olejku bergamotowego
1 łut „ cytrynowego
1 „ „ pomarańczowego
1 „ „ cedrowego
1 „ „ neroli.

To wszystko wlać razem do butelki z garncem spirytusu najmocniejszego. Trzymać w miernem cieple, kłócąc póki się olejki nierozpuszczą. Dobroć téj wódki kolońskiéj zależy od doskonałości spirytusu, niemającego żadnéj przykréj woni i od dokładnego roztworzenia się olejków. *W. R.*

N. 52. Sposób robienia szuwaksu.

Melassu funt jeden, kości palonych $^3/_4$ funta dobréj oliwy łyżkę stołową; octu ośm łyżek; witryoleju dwie łyżki. Do melassu i kości leje się naprzód witryoléj, jak mięszanina dymić przestaje, dodać należy ocet i oliwę; po dokładnem wymieszaniu, dolewa się piwa aż do otrzymania gęstości właściwéj szuwaksowi. *A. M.*

N. 53. Kit do klejenia szkła, porcelany i t. p.

Do 300 części wysuszonego i sproszkowanego twarogu, dodaje się 30 części niegaszonego wapna i trzy części kamfory sproszkowanéj, zmięszać to wszystko i zachować w buteleczce silnie pęcherzem obwiązanéj; w chwili użycia, proszek ten zarabia się na odpowiedni klajster białkiem z jaja, używając go natychmiast do klejenia. *A. M.*

N. 54. Bielenie płótna w ośmiu dniach.

Płótno odebrane od płóciennika, wyprać w ciepłéj wodzie, aby szlichtę z niego wywabić, potem zamoczyć w mocnym ługu, sporządzonym z popiołu, z grabowego drzewa, korzeni z chrzanu i szarego mydła. Po wymoczeniu kilkodniowem rozpostrzeć na murawie w dzień pogodny, gdy słońce jasno świeci, i polewać pilnie, wodą czerpaną na brzegu strumyka, nad którem olszyna nierośnie. Powtórzyć jeszcze raz lub dwa zamoczenie w ługu, a płótno nabierze w oznaczonem czasie prześlicznéj białości. *R.*

N. 55. Ług alzacki do prania bielizny.

Trzy funty mydła rozpuszcza się w 13 garncach wrzącéj wody, dodając łyżkę zwyczajnéj terpentyny i trzy łyżki amoniaku. W ługu tym zamoczyć na kilka godzin bieliznę, następnie odmieniając często wodę przeprać należy dwa razy, a wypłukawszy w czystéj wodzie otrzymuje się bieliznę, a nawet kor onki zupełnie czyste. Farbkowanie i krochmalenie bielizny odbywa się zwykłym sposobem. *A. M.*

N. 56. Sposób czyszczenia sreber.

Równe części kremortartary, soli kuchennéj i ałunu rozpuszczone w pięćdziesięciu częściach wody, dają kompozycją w któréj srebra gotowane nabędą blasku jakby nowe były. *A. M.*

N. 57. Czyszczenie czyli odświeżenie aksamitu czarnego wyrudziałego i zniszczonego długiem użyciem.

Aksamit wytrzepany z kurzu i oczyszczony miotełką, trzymać dla podniesienia jego barwy nad parą. Środek ten wielu osobom znany, ale nie wystarczający: po dopełnieniu go, trzeba wziąść octu, dobrać go w połowie mniejszéj okowitą i gałgankiem jedwabnym czarnym zwilżyć naprzód lewą stronę aksamitu raz koło razu, potem odwrócić i znów z jego prawą stroną postąpić tak samo, tylko tu trzeba płatek zupełnie mocno wycisnąć i tylko wilgotnym zaledwie oczyszczać powierzchnią, zacierając trochę mocniéj plamy, jeżeliby jakie były.

Tak odświeżony aksamit, trzeba gorącym żelazem na powietrzu z lewéj strony prasować, strzegąc się przygniecenia włosa; dla tego też do trzymania potrzebne są dwie osoby, a trzecia prasować powinna.

Mniejsze kawałki jako to: aksamitki i t. p. można odwróciwszy żelazo prasować na jego powierzchni.

Aksamit z którym się w ten sposób postąpi nabierze świeżości, gummy i czarności zadziwiającéj. *A.*

N. 58. Kit do zalepiania okien.

Trzy funty mąki żytniéj, trzy funty kredy miałkiéj (po 5 groszy funt) w składzie materjałów aptecznych i tyleż piasku ile mąka i kreda wynoszą. Wody bierze się taką ilość aby kit nie był zbyt gęsty ani za rzadki. *T.*

N. 59. Sposób odświeżenia mebli mahoniowych i orzechowych.

Do odświeżenia mebli, orzechowych i machoniowych, wyborną jest mięszanina z 30 gramów wosku żółtego i 30 gramów terpentyny czyszczonéj. Wosk rozpuszcza się w nowéj glinianéj ryneczce, dodaje późniéj do niego terpentynę i po należytem wymięszaniu łyżeczką drewnianą, wystudza się do użytku. Meble najpierw trzeba oczyścić z kurzu, a potem maczając płatek wełniany wcierać aż do nabrania połysku. *T.*

N. 60. Płyn do mycia luster.

Lustra doskonale się myją następującą mięszaniną. Wody pół kwarty, octu 4 łyżek i kawał kredy rozpuścić w naczyniu na ogniu, po wymięszaniu odstawić i zimnym płynem szkło wycierać. *T.*

Wszystkie powyższe przepisy zawdzięczamy naszym Prenumeratorkom i dla tego zaopatrzyliśmy je w początkowe litery imion i nazwisk. Inne jakie jeszcze posiadamy udzielać będziemy koleją w następnych numerach roku przysłego Tygodnika i tym sposobem utworzy się zbiór rzeczy na pozór niby drobnostkowych, a jednak w gospodarstwie domowem nader użytecznych. Ważną zaletę udzielających się przepisów jest ich praktyczność stwierdzona doświadczeniem, a że nie ma domu prawie, w którymby skrzętna Gospodyni nie posiadała różnych wyłącznych sekretów jéj tylko wiadomych, ponawiamy przeto prośbę o ich nadsyłanie. Pomału gdy się zbiór znaczny nagromadzi, ułożemy je w pewny porządek i wydrukujemy w oddzielnéj książce jako dar dla naszych Prenumeratorek. Będzie to książeczka skromna, bardzo materjalnym zajęta przedmiotem, ale następstwa z niéj smaczne przez najpoetyczniejsze nawet jednostki, zajęte wiecznie oderwanemi rozumowaniami o uczuciach, losach ludzkości i filozoficznych subtelnościach, jesteśmy pewni że właściwie ocenione i z mimowolną pochwałą, schrupane zostaną. Pokarm jak powietrze koniecznym jest dla człowieka, zbyteczne tylko oddawanie się mu i przesadzone dogadzanie smakowi rzeczą zdrożną i naganną. Umiarkowana droga jest tu najwłaściwszą i konieczną, co nam przyznają nietylko pracowite Gospodynie, ale i męzka połowa ludzkości, zwykle najswarliwsza i najnieznośniejsza, gdy głodna lub źle nakarmiona.

Redakcja.